Die Wörishofer Küche.

Frau Lehrerin
F. Hütt.
1913.

Die

Wörishofer Küche.

Kochbuch im Sinne Kneipp's.

Die

Wörishofer Küche.

Kochbuch im Sinne Kneipp's,

erprobt und verfaßt auf Grund beinahe 10jähriger, diesbezüglich praktischer Erfahrungen, nach den

Vorträgen und Vorschriften

Sr. Hochwürden Herrn Prälaten

Sebastian Kneipp

von

Frau Agathe Haggenmiller.

Verleger:
Wilh. Haggenmiller,
Herzogl. Mecklenburgischer Hoflieferant,



Besitzer des Kur-Salons in Wörishofen,

Erstes Kneipp-Spezialitäten-Restaurant.

Auslieferung für den Buchhandel:

H. Hartmann's Buchhandlung, Wörishofen.

Kommissions-Verlag.

Preis bei Frankozusendung broch. Mk. 2.80, eleg. gebd. Mk. 3.40.

Der Verleger: **Wilhelm Haggenmiller,**
Herzogl. Mecklenburg. Hoflieferant,
Besitzer des Kur-Salons, Wörishofen.

Vorwort.

Die großartigen Erfolge, welche Se. Hochwürden Herr **Prälat Sebastian Kneipp** mit seiner Wasserkur in der ganzen Welt erzielt hat und der bedeutende Nutzen, welche die von ihm in die Welt gesandten Bücher der leidenden Menschheit gebracht haben, regte in vielen den Wunsch an, es möchte ein Buch verfaßt werden, welches alle diejenigen Anweisungen enthält, welche in dem von Sr. Hochwürden Herrn Prälaten Kneipp vertretenen System über naturgemäße Nahrung erforderlich sind.

Gerade die Lebensweise nach den Regeln der vernünftigen naturgemäßen Ernährung sind Hauptfaktoren in den oft überraschenden Heilerfolgen der Wasserkur.

Tausende und abertausende von Kindern und Erwachsenen gehen heute noch zugrunde am Mangel an zweckmäßiger Nahrung, oder, weil sie die Rohprodukte gefälscht erhalten, oder endlich, weil sie diese Naturprodukte nicht so zuzubereiten verstehen, daß sie für den Magen verdaulich und dem Körper nützlich sind.

So habe ich es denn auf vielseitigen, wie vielfachen Wunsch unternommen, in dieser Richtung meine bedeutenden Erfahrungen, welche ich nach nahezu zehnjähriger Thätigkeit als Besitzerin eines eigenen Restaurants in Wörishofen an der

Hand Sr. Hochwürden des Herrn Prälaten Kneipp gesammelt habe, dem Publikum zu widmen.

Mein Buch soll in mehreren Abteilungen Anweisungen enthalten über die besten Bezugsquellen der Rohprodukte, dann eine Aufstellung von Speisezetteln in der von Herrn Prälaten besonders hervorgehobenen reichhaltigen Abwechslung der Speisen und endlich die Kochrezepte über die Zubereitung derselben, wie selbe zur Erreichung einer naturgemäßen Nahrung empfohlen und notwendig sind.

Hiebei werde ich besonders Bedacht nehmen auf alle zu Kochzwecken zu verwendenden Heilkräuter, womit die sonst üblichen und sehr oft schädlichen, scharfen Gewürze vermieden werden.

In meiner vorhergegangenen 15-jährigen Praxis habe ich nicht geahnt, welch' unbezahlbaren Schatz wir in den Heilkräutern haben, und daß es möglich ist, aus diesen so gute, schmackhafte und dennoch wohlfeile Gerichte herstellen zu können.

Gar mancher Leser dieses Buches wird überrascht sein, daß er nicht bloß speziell „die Wörishofer Küche“ allein vertreten findet, sondern auch die französische und Wiener Küche einen bedeutenden Platz einnimmt. Doch soll dieses Werk den Beweis liefern, daß die feine Küche die für die Menschheit so schädlichen, scharfen Gewürze entbehren kann, und ebenso schmackhaft ist, als die mit den verschiedenartigsten Ingredienzien gemischte Küche.

Der Zweck zum Wohle der Menschheit möge erreicht werden, ob in der Hütte des Armen, ob in der Bürgerstube oder im Palast.

Die Anerkennung von Hoch und Nieder, von hohen und

höchsten Herrschaften in meiner Thätigkeit läßt mich hoffen, daß dieser Zweck erfüllt werde.

Möge Gottes Segen dieses Buch in die Welt begleiten zum Heile und Wohle der Menschheit, zum Segen der Hausfrau, zur Lehre, wie man seine Familie gesund, billig und kräftig ernähren kann.

Wörishofen, im April 1897.

Die Verfasserin.

Vorkenntnisse.

Einiges über Küche und Kücheneinrichtung.

Das erste Haupterfordernis, Grundbedingung der Kochkunst ist

Reinlichkeit.

In erster Linie soll sich Koch und Köchin der größten Reinlichkeit an Händen und Kleidern befleißen.

Die Küche und Speisekammer sei gleich einem Schmuckkästchen.

Bei Einputzen der Gemüse 2c. ist erforderlich, die Abfälle sofort von den Anrichten und Tischen 2c. zu entfernen und somit wird niemals Unordnung entstehen.

Alle die zu einer gut eingerichteten Küche nötigen Kochgeschirre sind:

1. Emaillierte,*) kupferne und irdene Kasserole,
2. Tiegel, vom kleinsten bis zum größten,
3. Kupferne, emaillierte, irdene Reinen,
4. Fleisch- und Milchtöpfe,
5. Gemüse-Kasserolen,
6. Kupferne, messingene, eiserne und Emaillepfannen, Spiegeleierpfannen,
7. Dampfnudeln-Kasserole,*)
8. Pudding-, Auflauf-, Gugelhopf-, Crême-, Gelée-, Kuchen- und Tortenformen,

---

*) **Das neueste, zweckmäßigste und beste liefert hierin: Th. Kommerell, Emaille-Industrie, München.**

9. Kuchenbleche,
10. Durchschlag,
11. Seiher, Seiher für Saucen,
12. Suppensiebe, Zucker- und Mehlsieb, Pausiersieb für Püree &c.,
13. Mörser,
14. Kupfernen Schneekessel und Schneeschlager,
15. Backspritzen,
16. Gurken-, Rettig- und Gemüsehobel,
17. Kleine Ausstecher für Konfekt, Kartoffelausstecher,
18. Spick- und Dressiernadeln,
19. Backschäuferl,
20. Schaumlöffel und Schöpflöffel,
21. Pinsel,
22. Reibeisen,
23. Wargelholz,
24. Wiegenmesser,
25. Hack-, Tranchier- und Küchenmesser,
26. Nudel-, Tranchier- und Hackbrett,
27. Fleischschlegel,
28. Küchenwaage,
29. Essig-, Oel-, Salzbehälter,
30. Einige Blechbüchsen für getrocknete Kräuter,
31. Kaffeemühle,
32. Tische, Anrichten, Tranchierstock, Stellagen &c. &c.

Jedes dieser Stücke muß einen beständigen Platz haben und äußerst rein, appetitlich gehalten werden.

Nach Fertigstellung des Diners oder Soupers soll der Herd, die Maschine, Tische, Anrichten &c. proper, der Hackstock zum Tranchieren zurecht gestellt werden und das Servieren kann beginnen.

Selbst das schärfste prüfende Auge darf und soll nicht mehr erkennen, welche Revolution während der Kochzeit unter den verschiedenen Küchengerätschaften vorgegangen, da sich jetzt alles wieder mit größter Akuratesse im geordnetsten Zustande befinden muß.

Aufbewahrungsorte: Eis- und Speiseschrank muß jeden Morgen und Abend mit frischem Wasser rein gemacht werden, eine Abteilung für Rohfleisch eingeräumt, eine gleiche für gekochte und gebratene Fleischüberreste, und eine solche für Sulzen, Crême ꝛc. ꝛc.

Das Aufbewahren von Fleischüberresten, Gemüsen, Suppen ꝛc. darf niemals in kupfernen oder emaillierten Geschirren stattfinden, sondern nur in Porzellan- oder irdenen Geschirren.

In einer größeren Küche ist von bedeutendem Vorteil ein freistehender, von allen Seiten zugänglicher Herd; je freier derselbe dasteht, desto leichter kann an demselben hantiert werden.

Zur Heizung des Herdes, der Maschine ist Buchenholz den Steinkohlen entschieden vorzuziehen, da letztere zu viel schmutzen.

Gleichgiltig ist auch nicht, mit welchem Wasser man kocht, man benütze hierzu weiches Wasser; vom harten Wasser bekommt das Fleisch leicht ein rötliches Aussehen. Grund hiefür, weil derartiges Wasser manchmal Salpeter enthält. Gepumptes Wasser ist gewöhnlich hart, laufendes dagegen weich.

Fleischsuppen, Bouillon.

3—4 Kilo frisches Ochsenfleisch werden geklopft und 3—4 Pfund frische, klein gemachte Suppenbeiner mit 8—10 Liter Wasser, Sellerie, Petersilien, gelbe Rüben, Porree, Lauch, Zwiebeln, Wirsingkohl und dem nötigen Salz, am besten in einem Dampftopf zugesetzt und darinnen 3 Stunden lang ganz langsam perlen lassen; alsdann wird die Suppe ganz klar, hell und kräftig sein; sollte sich oben Fett gesammelt haben, so muß letzteres abgenommen werden.

Braune Fleischsuppe, Jus (Schüh).

Man gebe in eine Kasserole ein gutes Stück Braten- oder Abschöpffett, 2 Kilo mageres, in ganz kleine Stückchen geschnittenes Rindfleisch, Kalbfleischabfälle, ebenfalls ganz klein

geschnitten, fein geschnittene Zwiebel, Porree, gelbe Rüben, Sellerie, dann läßt man das Ganze zugedeckt gelbbraun anbraten, vorsichtig, daß es nicht anbrennt; nachdem wird es mit einem Schöpflöffel kalten Wassers übergossen und aufgelöst, alsdann mit 5—6 Litern guter Fleischsuppe aufgefüllt, 3—4 Stunden ganz langsam perlen lassen, nachdem durch's Sieb gegossen und nach Belieben verwendet.

Weiße Consommé.

Man gebe in eine Kasserole fein geschnittene Zwiebeln, Sellerie, Porree, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, ein schönes Stück Ochsenmark, darauf eine in kleine Stücke zerteilte alte Henne, ein paar Pfund mageres, in kleine Stücke geschnittenes Rindfleisch und ebensoviel Kalbfleisch; daran giebt man einen Schöpflöffel gute Fleischsuppe, läßt dieselbe zugedeckt langsam eindünsten, alsdann füllt man mit guter Fleischsuppe auf und kocht das Ganze langsam noch 3—4 Stunden; nachdem wird dieselbe abgefettet, durch ein Sieb gegossen und nach Belieben verwendet. Hauptsächlich für feines Eingemachtes zu empfehlen.

Suppen.

1. Brennessel=Suppe.

Ganz junge Brennesseln werden ausgesucht, gewaschen, dann mit etwas Zwiebeln roh, fein gewiegt in's Kasserole mit Butter gegeben, schnell abgedünstet, damit die grüne Farbe nicht verloren geht. Dann gibt man noch ein Stückchen Butter, das nötige Mehl und Salz hinein, läßt es schwitzen, gießt aber sogleich mit Bouillon oder kochendem Wasser auf, nach Belieben etwas Muskatnuß dazu, bei Wasserverwendung muß mit Butter und gelb gerösteten Zwiebeln nachgeholfen werden, die Suppe muß wenigstens noch 1/2 Stunde kochen, nach Belieben kann sie noch mit Ei legiert werden.

NB. Große und ältere Kräuter müssen abblanchiert werden.

2. Löwenzahn=Suppe.

Junger Löwenzahn wird behandelt wie Brennesseln, ist er älter und größer, so muß er vor Verwendung 3—4 Stunden in kaltes Wasser gelegt werden, um den bitteren, herben Geschmack zu verlieren, dann in Salzwasser abblanchiert, fein gewiegt, in Butter und fein gewiegten Zwiebeln gedünstet, mit Butterschwitze samig gemacht, mit Bouillon oder kochendem Wasser aufgekocht, und mit dem nötigen Salz wenigstens eine Stunde kochen lassen.

3. Waldmeister=Suppe.

Man streife den jungen Waldmeister ab, wasche ihn, wiege ihn, roh fein und behandle ihn genau so, wie die vorigen Kräuter.

NB. Sämtliche Kneipp'sche Suppen sind sehr dick zu halten, deshalb das Durchpausieren nicht nötig, rate jedoch, sämtliche Kräuter alle fein zu wiegen.

4. Sauerampfer=Suppe.

Sauerampfer wird rein gewaschen, die Blätter von den

Stielen sorgfältig abgestreift, roh, fein gewiegt und genau wie vorhergehende behandelt.

5. Spitzwegerich-Suppe.

Spitzwegerich wird ebenfalls sorgfältig von den faserigen Stielen befreit, gut gereinigt, roh, fein gewiegt, im übrigen behandelt wie letztere.

Ich bemerke ausdrücklich, daß roh gewiegte Kräuter in erster Linie die doppelte Kraft, ferners der Geschmack ein intensiverer und wohlschmeckenderer ist, als bei abblanchierten, da im Salzwasser sehr viel verloren geht; die Mühe ist jedoch eine unvergleichbar größere.

6. Breitwegerich-Suppe.

Wird ebenfalls wie vorhergehende behandelt.

7. Körbel-Kraut-Suppe.

Erfährt gleiche Zubereitung, sie wird jedoch meistens legiert und über gebähtes Brot angerichtet.

8. Mangold-Suppe.

Mangold, ähnlich wie Spinat, wird abblanchiert, fein gewiegt, in Butter und feinen Zwiebeln gedünstet, mit Mehl bestäubt, mit Bouillon aufgegossen fertig gekocht, das nötige Salz und etwas Muskatnuß dazu gegeben und über Semmelschnitten angerichtet.

9. Spinat-Suppe.

Erfährt ein und dieselbe Behandlung.

10. Endivien-Suppe.

Endivien wird fein gewiegt, mit Butter und fein gewiegten Zwiebeln weich gedämpft, mit Mehl gestaubt, mit Fleischsuppe aufgefüllt, noch etwas kochen lassen, das nötige Salz und ewas Muskatnuß daran gegeben, mit Ei legiert und nach Belieben über gebähtes Brot angerichtet.

11. Wirsing-Suppe.

Wird genau wie letzte Nummer zubereitet.

12. Weißkraut-Suppe.

Wird ebenfalls wie vorhergehende Suppen behandelt, kann jedoch nach Belieben etwas Kümmel daran kommen.

13. Sauerkraut-Suppe.

Kraut wird roh, mittelfein gewiegt, in kochende Bouillon

gegeben, weich gedünstet, dann Butterschwitze und gelb geröstete Zwiebeln, Kümmel, Salz, Muskatnuß dazu gegeben, mit Bouillon aufgegossen und fertig gekocht.

14. Gelbe Rüben-Suppe.

Gelbe Rüben werden schön geputzt, fein geschnitten, weich gedünstet, mit Mehl bestaubt, mit Suppe aufgegossen, etwas Grünzeug, Schnittlauch und Petersilie daran gegeben, gesalzen und angerichtet.

15. Spargel-Suppe.

Spargeln werden geputzt, in kleine Stücke geschnitten, im Salzwasser weich gekocht, dann Butterschwitze gemacht, mit dem Spargelwasser abgerührt, mit Bouillon aufgekocht, die Spargeln hineingegeben, mit Ei legiert und angerichtet.

16. Schwarzwurzeln-Suppe.

Schwarzwurzeln werden rein geputzt, in Essig und Salzwasser gelegt, um das Rotwerden zu vermeiden, im Salzwasser weich gekocht und weiters genau wie die Spargeln behandelt.

17. Karviol-Suppe,

Karviol oder Blumenkohl erfährt die ganz gleiche Behandlung, wie die letzten Nummern.

18. Korn-Suppe.

Aehnlich präpariert wie Hafergrützen.

Korn läßt man in kochender Fleischsuppe, oder Wasser einlaufen, muß wenigstens eine Stunde kochen, gibt Salz, Muskatnuß, nach Belieben etwas Kümmel hinein, wenn die Suppe mit Wasser bereitet wird, muß ein gutes Stück Butter und darin gelb geröstete Zwiebel hinein kommen.

19. Hafergrützen-Suppe.

Hafergrütze gibt man in kochende Bouillon, und kocht dieselbe so lange, bis sie ganz dick und schleimig ist.

20. Hafergrützen-Suppe mit Wurzeln gekocht.

Hafergrütze läßt man im kochenden Wasser einlaufen, gibt feingeschnittene Sellerie, gelbe Rüben, Porree, Zwiebel, Kohlrüben, das nötige Salz, ein gutes Stück Butter dazu,

läßt sie dick und schleimig einkochen nnd wird dieselbe auf gebähte Stangerl angerichtet.

21. Hafergrützen-Suppe mit Tomaten.

Ein Pfund Hafergrütze läßt man in kochendes Wasser einlaufen und schleimig kochen, unterdessen nimmt man 4—5 Tomaten (Paradiesäpfel), befreit sie vom Kernhaus, dünstet sie in Butter und Zwiebeln, gibt eine Prise Zucker, ein Gläschen Wein, das nötige Salz, pausiert die Tomaten in die nun fertig gekochte Schleimsuppe und gibt sie mit Parmesankäse zu Tisch.

22. Hafergrützen-Suppe mit Aepfel.

Man läßt Hafergrütze in kochendes Wasser einlaufen und schleimig kochen, gibt etwas Salz dazu, dünstet unterdessen gute Kochäpfel in Wein, Butter und etwas Zucker, pausiert dieselbe, gibt sie in die Suppe, welche nun auf gebähtes Brot angerichtet wird.

23. Kraft-Suppe.

Man kocht Kraftmehl in kochende Bouillon und läßt dieselbe 1—2 Stunden, je länger je besser, langsam sieden, dann wird sie vorzüglich munden.

24. Kraft-Suppe in Wasser gekocht.

Erfährt die gleiche Zubereitung wie die vorige, nur muß ein gutes Stück Butter und gelb geröstete Zwiebeln, wie das nötige Salz dazu kommen. Dieselbe kann auch mit Milch angebrüht werden, muß aber sofort serviert werden.

25. Schwarzbrot-Suppe.

Aechtes, altes Roggenbrot wird fein geschnitten, im Rohr gebäht, mit Fleischsuppe angebrüht, mit Muskatnuß und Schnittlauch gewürzt, mit Ei legiert zu Tisch gegeben.

26. Schwarzbrot-Suppe anderer Art.

Gutes, altgebackenes Roggenbrot wird fein geschnitten, mit kochendem Wasser überbrüht und zugedeckt stehen gelassen, mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln gut abgeschmälzt zu Tisch gegeben.

27. Brot-Suppe mit Kartoffeln.

Aechtes, altes Roggenbrot wird fein geschnitten, mit

kochendem Wasser überbrüht, gesalzen, zugedeckt, ganz fein verkochen lassen, dann ein Suppenteller voll kalte, geriebene Kartoffeln mitkochen lassen, dann mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln gut abgeschmälzt zu Tisch gegeben.

28. Banadel-Suppe.

Man nehme altgebackene Semmeln, schneide sie fein, gebe ein Stück Butter, fein gewiegte Zwiebel, die geschnittenen Semmeln, dämpfe sie schön ab, gieße kochendes Wasser darauf, lasse sie einkochen, thue Salz, Muskatnuß dazu, legiere sie mit Ei und serviere sie.

29. Semmelsuppe mit Bouillon.

Man schneide altgebackene Semmeln fein, gieße kochende Fleischsuppe darüber, läßt sie zugedeckt einige Minuten stehen, legiert sie mit Ei und gibt sie mit etwas Schnittlauch zu Tisch.

30. Aechte Kneipp'sche Brenn-Suppe.

Man gebe in ein Kasserol ein kleines Stückchen Butter und Naturmehl, Korn oder Weitzen, röste es auf der Herdplatte oder im Rohr trocken schön hellgelb, unterdessen muß für einen Topf kochendes Wasser gesorgt werden, das schöne gebrannte Mehl gibt man auf das Nudelbrett, walkt und drückt es ganz fein, rührt es mit kaltem Wasser glatt an und gießt es in das kochende Wasser; hinein kommt Salz und Kümmel, ferners werden von ächtem Roggenbrot feine Schnitten geschnitten, und wenn die Suppe wenigstens eine Stunde gekocht, dieselben hineingethan und mit hellgelb gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt.

31. Aechte Kneipp'sche Brenn-Suppe (noch kräftiger).

2 Teile Natur-Kornmehl, 1 Teil Weizenkleie, jedes für sich extra, schön gelb, aber trocken geröstet, sonst erfährt dieselbe die gleiche Behandlung wie die vorige.

32. Haferbrenn-Suppe.

Eigens präpariertes Hafermehl (siehe Erklärung und Bezugsquelle vorne) wird wie vorige Suppe behandelt, ebenfalls trocken gebrannt, mit kaltem Wasser fein abgerührt, in kochende Bouillon oder Wasser gegeben, gesalzen, muß jedoch

mehr Butter spendiert werden und mit in Butter schön gelb gerösteten Zwiebeln gut abgeschmälzt werden.

Diese Suppe, welche an ausgezeichnetem Geschmack die anderen Brenn-Suppen noch übertrifft, ist eine vorzügliche Nahrung für Kinder, Rekonvaleszenten und besonders Blutarme. Sr. Hochw. Herr Prälat Kneipp hat ganz speziell diese Suppe des öfteren schon in seinen Vorträgen in Erwähnung gebracht und ganz außerordentlich empfohlen.

33. Gewöhnliche Brenn-Suppe.

Man gebe ein Stück Butter in ein Kasserol, röste feine Zwieberl und Naturmehl darinnen braun, so viel die Butter annimmt, gieße langsam kochendes Wasser auf, gebe das nötige Salz und lasse die Suppe unter öfterem Umrühren fertig kochen.

34. Hafermehl-Suppe.

Hafermehl wird mit kaltem Wasser fein abgerührt und unter beständigem Rühren in kochendes Wasser oder Bouillon gegeben, unterdessen dünstet man in Butter ganz fein geschnittene gelbe Rüben, Sellerie, Kohlrabi, Zwiebeln, gibt sie unter die Suppe, legiert dieselbe mit ein paar Eigelb und süßem Rahm und gibt sie zu Tisch.

35. Gerstenmehlschleim-Suppe.

36. Grünkernmehl-Suppe.

37. Mais-Mehl-Suppe.

38. Bohnen-Mehl-Suppe.

39. Linsen-Mehl-Suppe.

Alle diese Suppen werden nach obigem Rezept zubereitet.

40. Rollgersten-Suppe.

Gerste wird mit kaltem Wasser zugesetzt, dann mit kochender Bouillon und Wurzelzeug schleimig fertig gekocht.

41. H-O-Herkules-Suppe.

Man gebe es in kochende Bouillon, dazu gebe man auch fein geschnittene gelbe Rüben, Kohlrabi, Sellerie, lasse sie eine Stunde kochen, legiere sie mit Ei und serviere sie.

42. Tabioka-Suppe.

Man läßt Perl-Tabioka in kochende Bouillon einlaufen, ganz verkochen, legiert sie mit Eigelb und etwas saurem Rahm und gibt sie zu Tisch.

43. Ostindischer Sago (Tabioca-Suppe).

Braucht viel länger zu kochen, im übrigen behandelt wie vorige. Empfehlenswert Wurzelzeug oder Julien.

44. Gries-Suppe.

Man nehme Gries, lasse ihn in kochender Bouillon, wo viel Wurzelzeug mitgekocht, einlaufen, fertig kochen, legiere sie mit Ei und gebe sie zu Tisch.

45. Erbsen-Suppe.

Ganze oder gespaltene gelbe Erbsen werden mit kaltem Wasser zugesetzt, mit Wurzeln weich gekocht, gesalzen, Muskatnuß daran gegeben, durch's Sieb getrieben, dann Butterschwitze mit gelb gerösteten Zwiebeln hinzugethan, mit Wasser oder Fleischsuppe aufgegossen, kochen lassen und über gebähte Brotstangerl angerichtet.

46. Erbsensuppe mit Pfannkuchen.

Diese Suppe wird genau wie letzte behandelt, bloß mit dem Unterschied, daß die Suppe anstatt über gebähte Brotschnitten, über fein geschnittene Pfannkuchen angerichtet wird.

47. Erbsensuppe mit fein geschnittenen Nudeln aus Natur-Mehl.

Wird behandelt genau wie letztere, nur kommen vor dem Anrichten fein geschnittene Nudeln aus Natur-Mehl hinein, welche man ein paarmal aufkochen läßt und dann zu Tische gibt.

48. Grüne Erbsen-Suppe.

Man nehme grüne Erbsen, setze sie mit kaltem Wasser zu, lasse sie weich kochen, mache eine Butterschwitze und gelb geröstete Zwiebeln, rühre sie mit Bouillon oder Wasser ab und kocht sie fertig, pausieren braucht man sie nicht, weil die grünen Erbsen viel zarter und weicher sind, gibt sie mit gebähtem Brot zu Tisch.

49. Linsen-Suppe.

Wird wie letzte behandelt, es kann nach Belieben guter Kneipp-Essig (siehe Bereitung des Essigs rückwärts) dazu kommen, man halte sie dick und lasse das gebähte Brot weg.

50. Reis-Suppe.

Man nehme Reis, suche ihn aus, brühe ihn mit kochendem

Wasser ein- bis zweimal, lasse ihn zugedeckt stehen, gießt das Wasser weg und gute Bouillon auf, lasse denselben kernig weich kochen mit etwas Wurzelzeug, legiere die Suppe mit ein paar gut verrührten Eiern und etwas saurem Rahm und gebe sie zu Tisch.

51. Reis-Suppe auf feinere Art.

Reis wird ausgesucht, mit kochendem Wasser ein- bis zweimal angebrüht, lasse ihn zugedeckt stehen, gießt das Wasser weg und gute Bouillon auf, unterdessen dünstet man drei bis vier Tomaten in Butter, kleine Zwiebeln, Zucker, Salz und einem Gläschen Wein, pausiert die Tomaten in den nun fertig, kernig weich gekochten Reis und gibt die Suppe mit geriebenem Parmesan zu Tisch.

52. Reis-Suppe (italienische Art).

Auf ganz gleiche Art, wie vorhergehende Suppe zubereitet, jedoch darf nur Karolinen-Reis Verwendung finden, derselbe darf jedoch nur 15 bis 20 Minuten in Bouillon gekocht werden, damit er ganz kernig bleibt.

53. Rissotto-Suppe.

Feinster Karolinen-Reis wird ausgesucht, Butter und ganz fein gewiegte Zwiebeln in's Kasserol gegeben, schön goldgelb geröstet, der nun ausgesuchte Reis dazu gegeben, Salz und etwas Paprika, gute Bouillon darauf gegeben, 20 bis 25 Minuten gekocht und mit Parmesan zu Tisch gegeben.

54. Reis-Suppe mit saurem Rahm.

Man nimmt Karolinen-Reis, kocht ihn mit starker Bouillon kernig weich, vor dem Anrichten, legiere die Suppe mit ein paar Eiern, gutem, dicken, sauren Rahm und etwas Muskatnuß.

55. Reis-Suppe mit Zitronensaft.

Wird genau wie letzte behandelt, nur anstatt saurem Rahm wird Zitronensaft genommen.

56. Reis-Suppe mit Huhn.

Karolinen-Reis wird ausgelesen, mit kochendem Wasser gebrüht, das Wasser dann abgegossen und Bouillon daran gegeben, unterdessen wird ein Hühnchen flammiert, in kleine Stückchen geteilt, gesalzen und in den Reis gegeben, mit

denselben ein Stück Butter, ein paar ausgekernte Tomaten, der Reis und das Hühnchen mitsammen weich gedünstet, noch mit etwas Bouillon aufgegossen, zu Tisch gegeben.

57. Reis-Suppe mit alter Henne.

Wird wie letzte Suppe behandelt, nur muß die Henne zwei bis drei Stunden eher schon mit etwas Wurzelzeug kochen, bevor man den Reis zusetzt, dann wird die Henne in ganz kleine Stückchen geteilt und in den Reis gegeben, mit der starken, kräftigen Hennen-Suppe der Reis damit kernig weich gedünstet, die klein tranchierten Stückchen etwas erhöht in der Schüssel angerichtet und nach Belieben noch Parmesan dazu gegeben.

58. Nudel-Suppe mit Henne.

Man mache aus Mehl, Eiern, etwas Salz einen festen Teig, arbeite ihn ganz fein, wargle ihn laubdünn aus und schneide ganz feine Nudeln, die Henne wird, wie in voriger Nummer, flammiert, hergerichtet, in kleine Stücke geteilt und mit Wurzeln und Salz langsam weich gekocht, die Nudeln hineingegeben, einmal aufgekocht, sodann zu Tisch gegeben.

59. Nudel-Suppe mit Bouillon.

Erfährt gleiche Zubereitung, nur verwendet man gute, braune Fleischsuppe, anstatt Hennensuppe.

60. Fleckerl-Suppe.

Man nehme Mehl, Eier, Salz und mache einen festen Teig, genau so wie oben beschriebenen Nudelteig, wargle ihn so fein als möglich aus und schneide ihn in verschobene Vierecke, koche sie ein- bis zweimal auf und serviere sie.

61. Maccaroni-Suppe.

Italienische Maccaroni sind die besten, werden im Salzwasser weich gekocht, in kaltes Wasser gelegt, in einen Seiher gegeben und in kochender Bouillon zu Tisch gegeben.

62. Pfannkuchen-Suppe.

Drei Kochlöffel Naturmehl wird mit drei Eiern, Salz, Milch zu einem feinen, flüssigen Teig gearbeitet, in die Omelette-Pfanne ein wenig Butter gegeben, die Kuchen laubdünn und goldgelb auf beiden Seiten gebacken, dann fein, nudel-

artig geschnitten und Bouillon darüber gegeben und nach Belieben mit etwas Schnittlauch und Muskatnuß zu Tische gegeben.

63. Woll-Suppe.

Man rühre 200 Gramm Butter ganz schaumig, gebe 6—7 Eier dazu, eine halbe Tasse gute Milch, Salz und Muskatnuß, rühre es recht fein ab, lasse es in kochende Bouillon laufen und gebe die Suppe mit Schnittlauch zu Tisch.

64. Einlauf-Suppe.

Man nehme so viel Löffel Naturmehl, etwas Salz, als Personen sind, für jeden Löffel Mehl ein Ei berechnend, rührt es fein ab, gibt zuletzt 1—2 Löffel Wasser dazu, läßt dieselbe unter beständigem Rühren in kochende Bouillon laufen, gibt Muskatnuß und Schnittlauch hinein, läßt sie einmal aufkochen und serviert sie.

65. Eiergersten-Suppe.

Man nehme für je eine Person ein Ei, rühre Semmelmehl daran so viel es annimmt, gebe etwas kochende Bouillon daran, rühre es an und lasse es in kochendes Wasser oder Bouillon einlaufen, versehe sie mit nötigem Salz, Muskatnuß und etwas Schnittlauch.

66. Geriebene Teig-Suppe.

Man nehme auf je einen Kochlöffel Mehl ein Ei, etwas Salz, arbeite es gut zu einem festen Teig, reibe ihn mit dem Reibeisen, oder wiege ihn mit dem Wiegenmesser ganz fein, rühre ihn in die kochende braune Bouillon und lasse sie einmal aufkochen, serviere sie mit Schnittlauch und Muskatnuß.

67. Riebele-Suppe.

Man nehme auf je eine Handvoll Naturmehl ein Ei, etwas Salz, mische es leicht mit der Hand, daß es so fein wird wie geriebener Teig, rühre ihn sodann in kochende Bouillon oder Wasser ein, gebe Muskatnuß und in Butter gelb geröstete Zwiebeln und Schnittlauch daran und serviere sie.

68. Kartoffel-Suppe.

Gekochte kalte Kartoffeln werden mit dem Reibeisen oder Maschine durchgetrieben, in kochende Fleischsuppe oder Wasser gegeben, gelbe Rüben, Sellerie fein geschnitten, etwas Lauch,

Sellerie- und Petersilienkraut mitgekocht, ein wenig Butterschwitze gemacht, mit Fleischsuppe aufgegossen, fertig gekocht und auf gebähtes Brot angerichtet.

69. Kartoffel-Suppe, anderer Art.

Gute, rohe Kartoffeln werden abgeschält und in mehrere Stücke geschnitten und in Butter, Salz, Zwiebeln und oben beschriebenen Wurzelzeug mitgedünstet uud auf gebähte Stangerl angerichtet.

70. Briesen-Suppe.

Briese wird zuerst in lauwarmes Wasser gelegt, dann im Salzwasser abblanchiert, in kaltes Wasser gelegt, abgehäutet, mit Zwiebeln fein gewiegt, mit Mehl gestaubt, Fleischsuppe, das nötige Salz dazu gegeben und mit Ei legiert angerichtet.

71. Hirn-Suppe.

Man lege das Hirn in lauwarmes Wasser, häute es ab, gebe Butter, fein gewiegte Zwiebeln in ein Kasserol, dämpfe es fein ab, staube es mit Mehl, salze es, gieße Bouillon auf, koche sie fertig, legiere mit Ei und richte sie über gebähte Stangerl an.

72. Milz-Suppe.

Kalbsmilz wird mittelst eines Blechlöffels ausgeschabt und behandelt ganz wie die Hirnsuppe, nur kommt noch gewiegter Petersilien und Schnittlauch daran.

73. Leber-Suppe.

Ganz gleich wie Nr. 72 behandelt, wird nur noch feiner gewiegt und auch über gebähte Stangerl angerichtet.

74. Brät-Nockerl-Suppe.

Ein Pfund Kalbsbrät wird mit einem Stückchen Butter fein abgerührt, ½ Liter Milch, ein Ei nach und nach mit angerührt, Salz, Muskatnuß, zwei Handvoll Semmelbrösel daran gegeben, kurze Zeit stehen gelassen, mit einem Löffel Nockerl formen, in lauwarmes Wasser gegeben und in 4—5 Minuten in Bouillon zu Tische gegeben.

75. Hirn-Nockerl-Suppe.

Man lege das Hirn in lauwarmes Wasser, häute es ab, gebe in ein Kasserol ein Stückchen Butter, feine Zwiebeln,

Muskatnuß, Petersilien, Schnittlauch, dämpfe es mit dem Hirn ab und lasse es erkalten, gib Salz, 2—3 Hände voll Semmelbrösel, ebensoviel Eier daran, mische es gut, lasse die Masse eine halbe Stunde stehen, dann forme die Nockerl in kochendes Salzwasser, in 5—6 Minuten sind sie fertig.

76. Milz-Nockerl-Suppe.

Erfahren die ganz gleiche Behandlung wie die Hirnnockerl.

77. Leber-Nockerl-Suppe.

Leber wird mit einem Blechlöffel ausgeschabt, noch feiner gewiegt, dazu kommt Salz, Muskatnuß, Petersilien, Schnittlauch, in Butter oder noch besser in Ochsenmark gelb geröstete Zwiebeln, 2—3 Handvoll Bröseln, 3 Eier, 1 Eßlöffel Mehl darunter gemischt, stehen gelassen, mit einem Löffel Nockerl ausgestochen, in kochender Bouillon 5—6 Minuten fertig gekocht und zu Tische gegeben.

78. Mark-Nockerl-Suppe.

Ein Stück Ochsenmark wird ganz schaumig gerührt, gelb geröstete Zwiebeln, Petersilien, Schnittlauch, Salz, Muskatnuß, 3 Eier, 3 Löffel Brösel, 1 Löffel Mehl darunter gegeben, eine Zeitlang stehen gelassen, die Nockerl in Salzwasser, oder gleich in Bouillon 5—6 Minuten gekocht und zu Tische gegeben.

79. Butter-Nockerl-Suppe.

Man rühre 200 Gramm Butter ganz schaumig, gebe nach und nach 6—7 Eier hinein, rühre gleichmäßig, damit die Butter nicht gerinnt, gebe das nötige Salz, Muskatnuß, Schnittlauch, mische zuletzt 1/2 Pfund Mehl darunter, lasse die Masse wenigstens eine halbe Stunde stehen, die Nockerl werden alsdann mit dem Löffel ausgestochen, in kochendes Salzwasser gegeben und 5—6 Minuten fertig gekocht.

80. Butter-Nockerl auf andere Art.

1/4 Pfund Butter wird ganz schaumig gerührt, 5—6 Eier, ebenso viel Löffel Brösel, etwas Salz, Schnittlauch, Muskatnuß dazu gegeben, eine Stunde stehen gelassen, dann Nockerl ausgestochen, gleich in kochende Bouillon gegeben, in 5 Minuten fertig gekocht und zu Tische gegeben.

81. Butter-Nockerl mit Schnee.

1/5 Pfund Butter wird schaumig gerührt, mit 4 Eigelb, dann Salz, Muskatnuß, Schnittlauch daran gegeben, die 4 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, 4 Löffel Brösel, 1 Löffel Mehl leicht darunter gemischt, eine Viertelstunde stehen gelassen, dann in kochende Bouillon gegeben, in 4—5 Minuten fertig gekocht und zu Tisch gegeben.

82. Gries-Nockerl oder Klößchen-Suppe.
83. Hirn- " " " "
84. Mark- " " " "
85. Fleisch- " " " "
86. Brät- " " " "
87. Kartoffel- " " " "
88. Semmel-Nockerl oder Klößchen-Suppe.

Diese Klößchen können alle, anstatt in Salzwasser gekocht, in heißem Schmalz gebacken werden, nur muß die Masse etwas leichter gemacht werden, ein Ei mehr genommen werden, damit sie recht locker und schwammig werden.

89. Leber-Nockerl-Suppe auf feinere Art.

Kalbsleber wird fein gewiegt, Zwiebeln in Butter gelb geröstet, Petersilien, Schnittlauch fein gewiegt an die Leber gegeben, 3—4 Eigelb, das Weiße zu Schnee geschlagen, 4 Löffel Brösel, das nötige Salz unter die Masse gemischt und stehen gelassen, dann mit einem Blechlöffel Nockerl ausgestochen, in kochendes Salzwasser gegeben, 5—6 Minuten fertig gekocht, zu Tische gegeben. Die Nockerl müssen so locker sein, wie Schwamm und dürfen trotzdem nicht verfahren.

90. Schmarollen-Klößchen-Suppe.

Man nehme 6 Eßlöffel Mehl, rühre es mit einer Tasse kalter Milch fein ab, lasse es auf dem Feuer unter beständigem Rühren zu einem dicken Teig einkochen, gebe Salz, Muskatnuß, ein kleines Stückchen Butter hinein und lasse ihn erkalten, nachdem rühre 3—4 Eier daran, forme Nockerl, lasse sie 4—5 Minuten in Bouillon kochen und gebe sie sofort zu Tische.

91. Schwamm-Klößchen Suppe.

70—80 Gramm Butter werden mit 8 Eßlöffel Mehl,

einem Schoppen kalte Milch fein abgerührt und auf dem Feuer zu einem dicken Teig gekocht, dann kalt gestellt, Salz, Muskatnuß, 3 Eigelb darangegeben, die drei Eiweiß zu Schnee geschlagen, leicht darunter gemengt, zu Klößchen geformt, in kochender Bouillon fertig gekocht und sofort zu Tische gegeben.

92. Kartoffelklößchen-Suppe.

Gekochte, kalte Kartoffeln werden gerieben, oder durch die Maschine getrieben, etwas Semmelbrösel, ein paar Eier, Salz, Muskatnuß, Schnittlauch dazu gegeben, dann Klößchen geformt, in kochende Bouillon eingelegt, 4—5 Minuten fertig gekocht und sodann sofort serviert.

93. Geigenmehlklößchen-Suppe.

Man nehme ein Stückchen Butter, rühre es schaumig, gebe 3—4 Eier, Salz, Muskatnuß, 3—4 Löffel Geigenmehl, mische es, lasse die Masse eine Zeitlang stehen, mache unterdessen in einer Pfanne Schmalz heiß, steche die Klößchen aus und lasse sie darinnen langsam goldbraun backen, hernach gebe sie auf ein Sieb zum ablaufen, von dort in die kochende Bouillon und sofort zu Tisch.

94. Leberspatzerl-Suppe.

Ein Pfund Rindsleber wird geschabt und fein gewiegt, feine Zwiebeln in Butter gelb geröstet, fein gewiegter Petersilien, Schnittlauch, Salz, Muskatnuß, 1—2 Eier, 2 Kochlöffel Naturmehl, 2 Handvoll Brösel mit lauer Milch zu einem starken Spatzerlteig gemischt und sofort durch den Model in kochendes Salzwasser durchgetrieben, nach ein- bis zweimaligem Aufkochen herausgenommen und in's kalte Wasser gelegt, dann durchgeseiht und mit kochender Bouillon zu Tische gegeben.

95. Mehlspatzerl-Suppe.

Ein Pfund Naturmehl wird mit dem nötigen Salz, zwei Eiern mit lauwarmer Milch oder lauem Wasser zu einem festen Teig gemischt, sofort durch den Spatzerl-Model in's kochende Salzwasser getrieben, in kaltes Wasser gelegt, durchgeseiht und mit kochender Bouillon zu Tisch gegeben.

96. Ulmer-Spatzen-Suppe.

Der Teig wird ganz gleich wie voriger bereitet, nur

werden die Spatzen größer gemacht und mit einem Löffel in's kochende Wasser dressiert, man läßt dieselben einige Male aufkochen und gibt sie mit Bouillon zu Tisch.

97. Gebrühte Spatzen.

Naturmehl wird mit kochendem Wasser, etwas Salz zu einem starken Teig gemischt, sofort mit einem Blechlöffel ovale Spatzen ausgestochen und in Salzwasser dressiert, dieselben rasch ein paarmal aufkochen lassen und mit guter, brauner Bouillon zu Tisch gegeben.

98. Gebackene Erbsen-Suppe.

Lasse einen halben Schoppen Milch, eine nußgroß Butter in einer Pfanne kochend werden, rühre ein Viertelpfund gesiebtes Mehl hinein, arbeite die Masse gut, bis sie sich von der Pfanne löst, lasse sie erkalten, gib Salz, Muskatnuß, nach und nach 6 Eier daran, treibe sie durch einen Seiher in heißes Schmalz, backe sie schön gelb, nehme sie mit dem Schaumlöffel heraus und lege sie auf Fließpapier, und so verfahre, bis die ganze Masse verbraucht ist, und bringe sie mit guter, brauner Bouillon zu Tisch.

99. Krebs-Suppe.

10—15 Krebse werden im Salzwasser abgekocht, die Scheren und Schweife herausgenommen, das andere alles fein gestoßen, mit Butter, Zwiebeln, Petersilien gelb gedünstet, mit Mehl gestaubt, mit Bouillon aufgegossen, mit Ei, etwas saurem und süßem Rahm legiert und über gebähte Brotschnitten, oder feine Nockerl angerichtet. Die Scheren und Schweife werden aus der Schale gelöst und mit der Suppe serviert.

100. Mocktortel-Suppe.

Ein schön hergerichteter Kalbskopf wird im Salzwasser weich gekocht, herausgenommen, ausgelöst, gepreßt, dann in schöne Würfel geschnitten, ebenfalls das Kalbszüngerl, nach dem nimmt man eine braune Einbrennsauce (siehe unter Saucen), die wenigstens schon 2—3 Stunden kochen mußte, verdünnt sie mit starker Bouillon, gibt das nötige Salz, ein Glas guten Wein, läßt die Suppe noch eine halbe Stunde kochen, gibt den oben bezeichneten Kalbskopf hinein, jetzt

spendiere eine Handvoll klein geschnittene Champignon, 4—5 Trüffeln, ebenfalls ganz fein geschnitten, ein großes Glas Madeira, koche die Suppe nochmals auf und serviere sie sofort.

101. Pot-au-feu petite marmite.

Eine fette Henne wird flammiert, in kleine Stückchen geteilt, dann 3—4 Pfund frisches, schönes Ochsenfleisch, am besten von der Rose in kleine Stücke geschnitten, in einem Topf mit 8—10 Liter Wasser aufgestellt, langsam 3—4 Stunden gekocht, dazu kommt das nötige Salz, klein geschnittener Porree, gelbe Rüben, Wirsing, Karviol, grüne Erbsen und roh geschälte, geteilte Kartoffeln, dann wird sie in kleinen Töpfchen, die Henne und das Ochsenfleisch, etwas erhöht angerichtet und die Portionstöpfchen mit Deckel versehen, zu Tische gegeben.

102. Pot-au-feu petite marmite anderer Art.

Diese Suppe erfährt gleiche Zubereitung, nur wird anstatt den Kartoffeln Karolinen-Reis genommen, den man eine Stunde vorher anbrüht, das Wasser davon weggießt, mit Henne und Fleisch fertig weich kocht und auf gleiche Weise serviert wie letzte.

NB. Man kann anstatt Reis auch gebähtes Weißbrot verwenden, und serviert zu jeder Portion eine gebähte Brotschnitte.

103. Waldmeister-Knödel.

Man nehme 6—8 altgebackene Semmeln, rindle sie ab, schneide sie fein blätterig, feuchte sie mit kalter Milch an, bähe die Randeln, mahle sie durch und feuchte sie ebenfalls mit Milch an, unterdessen nehme 2 Handvoll Waldmeister, wiege ihn, dämpfe denselben in Butter und fein gewiegten Zwiebeln ab, gebe ihn zu den geweichten Semmeln und Randeln, Salz, Muskatnuß, ein paar Löffel sauren Rahm, 3—4 Eier, 1 Kochlöffel Naturmehl dazu, mische die Masse gut untereinander, läßt sie eine halbe Stunde stehen und formt Knödel nach Belieben, kocht sie 8—10 Minuten und gibt sie mit Bouillon zu Tische.

104. Löwenzahn-Knödel.

105. Brennessel-Knödel.

106. Salbei-Knödel.

107. Breitwegerich-Knödel.

108. Spitzwegerich-Knödel.

109. Ehrenpreis-Knödel.

110. Tausendguldenkraut-Knödel.

111. Sauerkraut-Knödel.

112. Mangold-Knödel.

113. Spinat-Knödel.

Sämtliche Kräuter-Knödel erfahren die gleiche Behandlung; nach Belieben kann anstatt Semmelbrot auch altgebackenes Roggenbrot verwendet werden.

114. Semmel-Knödel.

5—6 Semmeln werden abgerindelt, fein geschnitten und mit kalter Milch angefeuchtet, unterdessen wiegt man Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch fein, dämpft sie mit Butter, oder noch besser mit Ochsenmark ab, gibt zu den geweichten Semmeln das nötige Salz, 1 Kochlöffel Naturmehl, 3—4 Eier, ein paar Löffel saurer Rahm ist sehr empfehlenswert, mischt es, läßt die Masse eine halbe Stunde stehen, formt große Knödel daraus, kocht sie im Salzwasser 8—10 Minuten und gibt sie mit Bouillon zu Tisch.

115. Leberknödel.

116. Schinkenknödel.

117. Fleischknödel.

Leber, Schinken oder gebratenes Fleisch wird fein gewiegt und unter die in Rezept Nr. 114 beschriebenen Semmelknödel-Masse gemischt und fertig gekocht und in Bouillon zu Tisch gegeben.

118. Speckknödel.

Speck wird würflig geschnitten, gelb geröstet und in die Semmelknödel-Masse gegeben, fertig gekocht und zu Tisch gegeben.

119. Bayerische Knödel.

Es wird ein Pfund geräuchertes, rohes Rindfleisch fein gewiegt, unter die gleiche Semmelknödel-Masse gegeben, große Knödel davon geformt, im Salzwasser 10 Minuten fertig gekocht und mit Bouillon zu Tisch gegeben.

120. Kartoffel-Knödel.

Zu einem Suppenteller gekochter, kalter, geriebener Kartoffeln gibt man 2 Eier, Salz, Muskatnuß, ferners schneide 3 alte Semmeln in Würfel, röste sie in Butter, Zwiebeln, Schnittlauch und Petersilien, gebe einen Kochlöffel Mehl dazu, mische es untereinander, lasse die Masse eine Stunde stehen, forme große Knödel, koche sie in Salzwasser 8—10 Minuten fertig und gebe sie mit Bouillon zu Tisch.

121. Mark-Knödel.

1/4 Pfund Ochsenmark wird fein schaumig gerührt, 6—8 Semmeln abgerindelt, fein geschnitten, mit kalter Milch angefeuchtet, wenn das Mark fein abgetrieben, 6 Eier und die Semmeln, eins nach dem anderen, daran gegeben, Salz, Petersilien, Schnittlauch, ein Löffel Mehl dazu gethan, die Masse eine Stunde kochen gelassen, große Knödel formen, in Salzwasser fertig kochen und mit Bouillon zu Tisch gegeben.

122. Hirn-Consommé.

Kalbs- oder Rindshirn wird in lauwarmem Wasser gewässert, abgehäutet, mit Zwiebeln, Petersilien, Schnittlauch fein gewiegt, in ein Kasserole mit Butter gegeben, abgedämpft, unterdessen werden 3—4 alte Semmeln abgerindelt, in kalte Milch oder Wasser gelegt, wenn sie durchweicht sind, fest ausgedrückt, in das Kasserole zu dem Hirn gegeben und mit abgedämpft, man gebe Salz, Muskatnuß dazu und stelle es zum erkalten, dann werden 6 Eigelb daran gegeben, der feste Schnee der 6 Eiweiß leicht mit 4 Eßlöffel Semmelbrösel darunter gemischt, in die gut ausgebutterte und gut ausgebröselte Puddingform eingefüllt, eine Stunde in Dunst gekocht, im ganzen, oder mit dem Löffelchen in kleinere Teile gestochen, mit guter, brauner Bouillon zu Tisch gegeben.

123. Leber-Consommé.

Rinds- oder Kalbsleber wird fein gewiegt, 4 Semmeln geweicht, Zwiebeln, Petersilien, Schnittlauch fein gewiegt und mit den geweichten Semmeln in Butter abgedämpft und zum erkalten gestellt, dann die rohe, feingewiegte Leber hineingegeben, mit 5—6 Eigelb und dem feinsten, steifen Schnee der Eiweiß mit 3—4 Löffel Brösel leicht darunter gemengt, in

die Form gegeben. Gut verschlossen eine Stunde im Dunst gekocht, mit brauner, guter Bouillon zu Tisch gegeben.

124. Mark-Consommé.

180—200 Gramm Ochsenmark wird schaumig gerührt, nach und nach 6 Eigelb daran gegeben, samt den geweichten 6 Semmeln, der Schnee der 6 Eiweiß und 6 Löffel Brösel, zuletzt leicht hineingemischt. Muskatnuß und Salz beigegeben, und im übrigen gleich letztem Rezept behandelt.

125. Schinken-Consommé.

1/2 Pfund gekochter Schinken wird fein gewiegt, nachdem werden 6 alte Semmeln abgerindelt, fein geschnitten, mit kalter Milch angefeuchtet, 100 Gramm Butter fein abgerührt, Zwiebel, Muskatnuß, Schnittlauch und Salz dazu gegeben, 5—6 Eigelb daran gethan, der steife Schnee von 5—6 Eiweiß mit 2 Löffel Brösel darunter gemischt und ebenso wie letztere Nummer behandelt.

Die gleiche Behandlung erfahren folgende Consommés:

126. Fleisch-Consommé.

127. Wildpret-Consommé.

128. Briesen-Consommé.

129. Milz-Consommé.

Fast die gleiche Behandlung erfahren folgende Kräuter-Consommés.

Die Kräuter werden mit Zwiebel, Petersilien in Butter abgedämpft, nur daß zu dem geweichten Brot 3—4 Löffel saurer Rahm kommen und werden beendet wie letztere.

130. Waldmeister-Consommé.

131. Salbei-Consommé.

132. Löwenzahn-Consommé.

133. Erdbeerblätter-Consommé.

134. Kaiser-Schöberl.

150 Gramm Butter wird fein schaumig gerührt, 7—8 Eigelb nach und nach mit abgerührt, Salz, Schnittlauch, der steif geschlagene Schnee der 7—8 Eiweiß, 150 Gramm feingesiebtes Mehl darunter gemischt, auf ein Butter bestrichenes Blech gegeben und im Rohr langsam goldgelb gebacken, dann

zum Erkalten gestellt, in verschobene Vierecke geschnitten und mit guter Bouillon serviert.

135. Bisquit-Schöberl.

1/4 Pfund Butter wird schaumig gerührt, nach und nach 5—6 Eigelb darunter gegeben, das Eiweiß der 5—6 Eier zu steifem Schnee geschlagen, 100 Gramm feines Mehl, 25 Gramm Geigenmehl und etwas Salz, Schnee und Mehl leicht darunter gemischt, auf ein butterbestrichenes Blech gegeben, und im Rohr schön gelb gebacken, nachdem zum Erkalten gestellt, in verschobene Viereck geschnitten und mit Bouillon serviert.

136. Schinken-Schöberl.

1/2 Pfund Schinken wird fein gewiegt, abgedämpfte Zwiebel, Petersilien, Schnittlauch, Salz, Muskatnuß daran gegeben, 5—6 Löffel Brösel, ebenso viele Eigelb, einen Schoppen kalte Milch, 2—3 Löffel saurer Rahm, der steife Schnee der 6 Eier darunter gemischt, auf Butter bestrichenes Blech gegeben, und im mittelheißen Rohre schön gelb gebacken, in größere verschobene Viereck geschnitten und mit guter Bouillon zu Tisch gegeben.

137. Mark-Schöberl.
138. Hirn-Schöberl.
139. Leber-Schöberl.
140. Briesen-Schöberl.
141. Milz-Schöberl.
142. Fleisch-Schöberl.

Erfahren alle ganz gleiche Behandlung.

143. Salbei-Schöberl.

Man nehme 2 Handvoll frischen oder getrockneten Salbei, wiege ihn fein, gebe ein Stück Butter in's Kasserol, den fein gewiegten Salbei, Zwiebel, Petersilien, Schnittlauch und dämpfe sie ab, stelle die Kräuter zum Erkalten, dazu kommen 6 Kochlöffel Semmelbrösel, 1 Schoppen Milch, 3—4 Löffel dicker saurer Rahm, Salz, Muskatnuß, 6 Eigelb, der steif geschlagene Schnee der 6 Eiweiß, leicht darunter gemischt und auf ein Butter bestrichenes Blech gegeben und im Rohr bei

guter Hitze schön gelb gebacken, sodann kalt gestellt, in Viereck geschnitten und mit guter Bouillon zu Tisch gegeben.

NB. Diese Kräuter-Schöberln sind so schmackhaft, schwammig und locker, daß sie sämtliche Fleisch-, Bisquit- und Kaiser-Schöberl übertreffen, und den verwöhntesten Gaumen befriedigen, zudem kommen sie viel billiger zu stehen.

144. Waldmeister-Schöberl.

145. Löwenzahn-Schöberl.

146. Erdbeerblätter-Schöberl.

147. Spitzwegerich-Schöberl.

148. Breitwegerich-Schöberl.

149. Ehrenpreis-Schöberl.

150. Tausendguldenkraut-Schöberl.

Werden alle auf gleiche Art behandelt, ob frisch oder getrocknete Kräuter.

151. Spitzwegerich-Strudel.

Nehme einen Schoppen lauwarmes Wasser, drei Eiweiß, 1 ganzes Ei, nußgroß Butter, etwas Salz und Naturmehl, mache einen mittelstarken Teig, arbeite ihn fein, wirke ihn in 2—3 Ballen auf, decke ihn mit warmem Tuch oder gewärmter Schüssel zu, lasse ihn eine Stunde ruhen, dann ziehe ihn ganz laubdünn aus und verwende denselben wie folgt:

Man gebe in ein Kasserol ½ Pfund Butter und gut soviel Semmelbrösel, röste sie hellgelb, thue ganz fein gewiegten Spitzwegerich, Zwiebeln, Petersilien, Schnittlauch, Salz, Muskatnuß dazu, dampfe es ein wenig ab, stelle es zum Erkalten, streue es schön auf den fein ausgezogenen Strudelteig, rolle ihn zusammen, gebe ihn in's gebutterte Kasserol und backe ihn im Rohr mit ganz wenig Fleischsuppe goldgelb fertig, sodann wird er ganz oder geteilt mit guter Bouillon serviert. Die ganz gleiche Zubereitung erfahren sämtliche hier folgende Strudeln:

152. Löwenzahn-Strudel.

153. Waldmeister-Strudel.

154. Brennessel-Strudel.

155. Salbei-Strudel.

156. Breitwegerich-Strudel.

157. Tausenguldenkraut-Strudel.

158. Ehrenpreis-Strudel.

159. Sauerampfer-Strudel.

160. Mangold-Strudel.

161. Spinat-Strudel.

162. Körbelkraut-Strudel.

163. Sauerkraut-Strudel.

164. Schinken-Strudel.

165. Fleisch-Strudel.

166. Maultaschen oder Krapfen.

Werden aus Nudelteig gemacht, derselbe wird fein ausgewargelt, in große Viereck geschnitten, oder rund ausgestochen, die Hälfte der Viereck mit den gedämpften Kräutern wie folgt bestreut, die andere Hälfte darüber gelegt, die Ecken-Ränder mit Eiweiß bestrichen, mit dem Messer etwas zusammengedrückt, in kochendem Salzwasser abblanchiert, mit guter Bouillon zu Tisch gegeben. Diese Maultaschen schmecken auch sehr gut, mit Butter und gelb gerösteten Zwiebeln oder Semmelbröseln abgeschmälzt und mit Sauerkraut serviert.

NB. Folgende Kräuter werden alle genau so hergerichtet wie zu den Strudeln.

167. Waldmeister-Maultaschen.

168. Salbei-Maultaschen.

169. Sauerampfer-Maultaschen.

170. Ehrenpreis-Maultaschen.

171. Sauerkraut-Maultaschen.

172. Brennessel-Maultaschen.

173. Fleisch-Maultaschen.

174. Schinken-Maultaschen.

Letztbenannte 2 Nummern werden ebenfalls genau nach Rezept Nr. 166 bereitet.

175. Hollunder-Suppe.

1 Liter Hollunder, mit Zucker nach Belieben, 1 Stück Butter, 3—4 Löffel Semmelbröseln läßt man ganz weich kochen, rührt sodann 2 Löffel Mehl mit kalter Milch glatt an, giebt es zu dem Hollunder, gießt nach und nach einen Liter Milch auf, und läßt die Suppe fertig kochen.

176. Heidelbeer-Suppe.

Man gebe 100 Gramm Butter in ein Kasserol, 1 Liter ausgesuchte Heidelbeer, 200 Gramm Zucker, 2—3 Löffel Semmelbrösel, lasse sie langsam zugedeckt quillen, unterdessen rührt man 2—3 Löffel Mehl mit Milch glatt, giebt es an die Heidelbeeren, gießt wenigstens noch einen Liter Milch nach, und läßt die Suppe wenigstens noch eine halbe Stunde fertig kochen, und kann anstatt Milch, auch halb Wasser und halb Wein verwendet werden.

177. Zwetschgen-Suppe.

Zwetschgen werden ausgesteint, mit einem Stückchen Butter, Zucker, Wein und etwas Wasser, 2—3 Löffel Semmelbrösel weich gekocht, dann durch's Sieb getrieben und über gebähte Stangerl angerichtet.

178. Kirschen-Suppe.

Erfährt ganz gleiche Behandlung.

179. Bier-Suppe.

Man nehme 2—3 Eier, rühre sie sehr gut mit kalter Milch an, mache unterdessen 1 Liter Bier mit 100 Gramm Zucker kochend, nehme ebenso viel kochende Milch, mische Bier und Milch beständig in ein paar Töpfe hin und her, zuletzt die Eier dazu, welche die Suppe binden, und gebe sie über gebähte Stangerl zu Tisch.

180. Wein-Suppe.

Man nehme 1/2 Liter Wein, 1/2 Liter Wasser, mit Zucker, Zitrone, Zimmt kochend heiß gemacht, rühre unterdessen 3—4 ganze Eier mit Wein gut ab, mische es vorsichtig untereinander und richte sie über gebähtes Brot an.

181. Süße Rahm-Suppe.

Man nehme 2—3 Eßlöffel Mehl, rühre es mit kaltem Rahm ganz fein ab, unterdessen koche man in der Pfanne einen Liter süßen Rahm, gebe Zucker, Zimmt nach Belieben und richte sie über gebähtes Brot an.

182. Buttermilch-Suppe.

Man nehme 2 Löffel Mehl, rühre es mit Buttermilch glatt an, gieße mit Buttermilch auf, bis zur gehörigen Dicke,

lasse sie unter beständigem Rühren kochend werden und richte sie über Schwarzbrot oder gebähte Stangerl an.

183. Milch-Riebele-Suppe.

Mache $1^1/_2$ Liter Milch kochend, nimm eine Handvoll Naturmehl, 1 Prise Salz, 1 Ei, mische es mit der Hand leicht, es wird bereits so fein wie geriebener Teig, und rühre ihn in kochende Milch und gebe sie sofort zu Tisch.

184. Eierkäs-Suppe.

6 ganze Eier und 5 Eigelb werden mit einem Schneebesen geschlagen, dann mit $^1/_2$ Liter kalter Fleischsuppe fein abgerührt, in eine butterbestrichene Form gegeben, in etwas kochendes Wasser, in das Rohr gestellt, $^1/_2$ Stunde dämpfen lassen, bis die Masse fest geworden, dann stürze ihn, schneide denselben in schöne Scheiben und gebe ihn mit guter Bouillon zu Tisch.

185. Wildpret-Suppe.

Man gebe 1 Stück Butter in's Kasserol, Zwiebel, Petersilien, Schnittlauch, dämpfe es ab, unterdessen wiege übergebliebenes Wildpret, gieb es in's Kasserol, dämpfe es mit ab, stäube es mit Mehl, gieße mit Bouillon auf, lasse sie noch etwas kochen und richte sie über gebähte Stangen an.

186. Fisch-Suppe.

Man gebe $^1/_5$ Pfund Butter, fein geschnittene Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilien in ein Kasserol, verwende hiezu billige Fische, oder Abfälle von größeren Fischen, gebe sie zu dem Wurzelzeug, ebenfalls das nötige Salz, lasse sie langsam schön gelbbraun dünsten, gieße mit Wasser oder Erbsensud auf, lasse sie fertig kochen, und gebe sie über gebähte Stangerl zu Tisch.

Gemüse.

187. Spinat.

Spinat wird ausgelesen, rein gewaschen, im kochenden Salzwasser abblanchiert, in kaltes Wasser gelegt, ausgedrückt, fein gewiegt, in's Kasserol mit Butter und Zwiebel gegeben, und mit einem Löffel Mehl abgedämpft, dann mit Bouillon aufgegossen, Salz, Muskatnuß, 2 Löffel Brösel daran gegeben und fertig gekocht. Um den Spinat mild und schmackhaft zu machen, gebe man noch ein schönes Stück Butter hinein, Mehl so wenig wie möglich, nur so viel, daß es bindet.

188. Spinat mit Milch gekocht.

Man gebe in ein Kasserol ein Stück Butter, etwas fein gewiegte Zwiebeln, den hergerichteten Spinat, dämpfe alles zusammen ab, gieße mit Milch auf und koche ihn fertig, gebe 1—2 Löffel Semmelbrösel, Salz und Muskatnuß dazu.

189. Spinat mit süßem Rahm.

Erfährt die ganz gleiche Behandlung.

190. Löwenzahn-Spinat.

Junger Löwenzahn wird schön ausgesucht, gereinigt, roh, fein mit Zwiebeln und Petersilie gewiegt, sodann gebe in ein Kasserol Butter, dämpfe alles zusammen gut ab, stäube es mit etwas Mehl, gebe Salz, Muskatnuß, ein paar Löffel Brösel dazu, gieße mit Bouillon auf und lasse ihn fertig kochen.

Alte Kräuter legt man zuerst in kaltes Wasser, dann müssen sie im Salzwasser abblanchiert werden.

Folgende 4 Nummern erfahren Behandlung genau wie Rezept Nr. 190.

191. Waldmeister-Spinat.

192. Sauerampfer-Spinat.

193. Spitzwegerich-Spinat.

194. Breitwegerich-Spinat.

195. Mangold-Spinat.

196. Kopfsalat-Spinat.

Diese letzten 2 Rezepte erfahren die Behandlung des eigentlichen Spinat siehe Rezept Nr. 187.

197. Wirsing.

Man schneide die Köpfe in 4 Teile, befreie sie von den groben Rippen und Dorschen, und blanchiere sie im Salzwasser ab, gebe sie in kaltes Wasser, drücke sie aus, wiege sie nach Belieben, gebe in ein Kasserol Butter, Zwiebel, etwas Petersilien, Schnittlauch, Muskatnuß, dämpfe alles ab, staube mit etwas Mehl, gebe ein paar Löffel Brösel, nochmals ein schönes Stück Butter hinein, und lasse ihn fertig kochen.

198. Weißkraut.

Man schneide das Kraut fein, gebe in ein Kasserole Butter, Zwiebel, das Kraut und dünste es, thue das nötige Salz, 1—2 Löffel guten Weinessig daran, staube es mit etwas Mehl, gieße mit Bouillon auf, und lasse es noch ganz fertig dämpfen.

199. Weißkraut gekocht.

Man schneide das Kraut fein, koche es im Salzwasser weich, mache eine Butterschwitze, gebe sie daran, auch Salz, etwas Kümmel, Weinessig und in Butter gelb geröstete Zwiebeln und laß es noch fertig kochen.

200. Wein-Kraut.

Wird ganz gleich behandelt, nur daß anstatt Essig ein Glas Wein Verwendung findet.

201. Gekochtes Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird in Wasser weich gekocht, zu empfehlen ist, ein Stück Schweinefleisch darein zu geben, nachdem mache ein Stück Schmalz heiß, röste darin fein gewiegte Zwiebeln, dämpfe ein paar Kochlöffel Mehl damit ab, rühre es mit dem Krautwasser ab, mische es darunter, lasse es noch fertig kochen und serviere es.

202. Gedünstetes Sauerkraut.

Man gebe in ein Kasserole $^{1}/_{4}$ Pfund in Würfel geschnittenen Speck, eine Handvoll fein gewiegte Zwiebeln, röste

beides hellgelb, thue das Sauerkraut hinein, gieße mit etwas Fleischsuppe auf, dünste es zugedeckt weich, dann staube mit etwas Mehl, gießt mit ganz fetter Fleischsuppe nach, und läßt es noch fertig dünsten.

203. Rosenkohl.

Man schneide die Rosen sorgsam ab, und kocht sie im Salzwasser weich, giebt ihn mit zerlassener Butter oder Buttersauce zu Tisch.

204. Grünkohl.

Man streife den inneren Kohl von den Stengeln ab, wasche ihn, koche ihn im Salzwasser weich, er wird sodann in kaltes Wasser gegeben, ausgedrückt, fein gewiegt, etwas Butterschwitze, ein wenig Brösel, Salz, Muskatnuß daran gegeben, mit Bouillon angerührt, und aufgekocht zu Tisch gegeben.

205. Blumenkohl oder Carviol.

Wird gereinigt, von allen Blättern befreit, in kaltes Wasser gelegt, im Salzwasser weich gekocht, und nach Belieben mit zerlassener Butter, mit gelb gerösteten Bröseln, mit Buttersauce oder Fricasséesauce zu Tisch gegeben.

206. Blumenkohl in Milch.

Man reinige den Blumenkohl, kocht denselben mit ein paar Körnchen Salz in Milch weich, macht eine Butterschwitze, rührt sie mit Milch fein ab, giebt den Blumenkohl geteilt oder ganz hinein, läßt ihn ein paar mal aufkochen, und serviert ihn.

207. Blumenkohl gebacken.

In Salzwasser weich gekochter, in kleine Stücke geteilter Blumenkohl wird in Pfannkuchen= oder Brandteig eingetaucht und im heißen Schmalz schön gelb gebacken.

208. Artischocken.

Dieselben werden von den Stengeln befreit, rein gewaschen, im Salzwasser weich gekocht, dann nimmt man in der Mitte das wollige heraus, giebt die Artischocken in einen Seiher zum Ablaufen und serviert sie mit Butter oder Fricasséesauce.

209. Zucker=Erbsen oder Schoten.

Hiezu verwende man nur ganz junge, man zieht die

Fäden schön ab, wäscht sie, dünstet sie in Butter weich, stäubt sie mit Mehl, giebt Salz, Petersilien, eine Prise Zucker, kocht sie mit etwas Bouillon auf und serviert sie.

210. Grüne Bohnen.

Ganz jungen Bohnen trenne man die Enden ab, Fäden haben sie noch keine, lasse sie ganz, koche sie im Salzwasser weich, seihe sie gut ab und gebe sie sofort abgebuttert zu Tisch.

211. Wachs-Bohnen.

Behandle genau wie letzte Nummer.

212. Grüne Bohnen auf andere Art.

Die Bohnen werden von den Enden befreit, die Fäden abgezogen, mit dem Messer oder Maschine geschnitten, im Salzwasser mit Bohnenkraut weich gekocht, eine ganz helle, weiße Einbrenne, mit Zwiebeln, Butter und Petersilien gemacht, sodann mit Bouillon angerührt, die Bohnen hineingegeben, fertig gekocht und zu Tisch gegeben.

213. Grüne Bohnen mit brauner Einbrenne.

Werden wie vorige hergerichtet, unterdessen macht man eine hellbraune Einbrenne, rührt sie mit Bouillon oder Sud fein ab, giebt Salz, Muskatnuß, Lorbeerblatt und etwas guten Weinessig dazu, kocht die Sauce eine Zeit lang, giebt die im Salzwasser weich gekochten Bohnen hinein, und läßt sie noch ein paar mal aufkochen und giebt sie mit Rindfleisch zu Tisch.

214. Bohnen mit Milch.

Bohnen werden hergerichtet wie in letzten Nummern, ebenfalls im Salzwasser bereits weich gekocht, wird ein wenig Butterschwitze gemacht, mit Milch angerichtet, die Bohnen hineingegeben, mit ein paar Körnchen Salz fertig gedünstet.

215. Bohnen mit süßem Rahm.

Im Salzwasser weich gekochte Bohnen werden mit einem Stückchen Butter in ein Kasserole gegeben, süßer Rahm darüber gegossen und mit etwas Muskatnuß und Petersilie fertig gekocht.

216. Bohnen mit saurem Rahm.

Man röste Zwiebeln in Butter hellgelb, gebe Petersilie,

Muskatnuß, einen Löffel Mehl hinein, schwitze es, rühre es mit Fleischsuppe ab, gebe einen halben Schoppen sauren Rahm hinein, und koche sie fertig.

217. Spargel.

Diese werden geschabt, das holzige weggeschnitten, im Salzwasser weich gekocht, mit zerlassener Butter, Buttersauce oder Fricassée-Sauce zu Tisch gegeben.

218. Grüne oder Brockel-Erbsen.

Diese werden im Salzwasser abblanchiert, dann in Butter und etwas Bouillon weich gedünstet, gesalzen, eine kleine Prise Zucker dazu gegeben, mit Mehl gestaubt, und mit Bouillon fertig gedünstet.

219. Grüne Erbsen und Carotten.

Beide Teile werden separat weich gedünstet und sodann gut mitsammen vermischt zu Tisch gegeben.

220. Grüne Erbsen mit Spinat.

Erfahren ganz gleiche Behandlung wie letzte Nummer, ebenso ergeht es folgenden 3 Nummern

221. Grüne Erbsen mit Salat.

222. Grüne Erbsen mit Wirsing.

223. Grüne Erbsen mit Karviol.

224. Schwarzwurzeln.

Die Wurzeln werden geschabt und sofort in ein Milch- oder Essigwasser gelegt, im Salzwasser, worin Zitronensaft oder einige Tropfen Essig gekommen, weich gekocht, dann abgegossen, mit gelb gerösteten Zwiebeln bestreut und mit Butter abgeschmälzt zu Tisch gegeben.

225. Schwarzwurzeln in Sauce.

Die Wurzeln werden geschabt, im Salzwasser weich gekocht, in einer Buttersauce aufgekocht zu Tisch gegeben.

226. Gebackene Schwarzwurzeln.

Nachdem die Wurzeln wie in voriger Nummer hergerichtet, im Salzwasser weich gekocht sind, taucht man sie in Backteig, von Bier oder Milch, und backt sie im heißen Schmalz, und giebt sie gewöhnlich zu gebratenem Fleisch.

227. Kohlrabi.

Man schält sie, schneidet sie mit Messer oder Hobel, ist vorsichtig, daß man nichts holziges mitschneidet, die inneren feinen Blätter schneide man auch hinein, kocht alles zusammen im Salzwasser weich, macht mit Butter, Zwiebeln und Mehl eine ganz helle Einbrenne, giebt die Kohlrabi hinein, läßt sie ein wenig dünsten, gießt Fleischsuppe auf, giebt noch ein Stück Butter dazu, kocht sie nochmals auf und giebt sie zu Tisch.

228. Kohlrabi gedünstet.

Man giebt die Kohlrabi mit einem Stück Butter in ein Kasserole, dünste sie weich, stäubt und salzt sie, rührt sie mit Fleischsuppe ab und läßt sie noch fertig dünsten.

229. Boden-Kohlrabi.

Gelbe Kohlraben werden geschält, in Stangerl oder Würfel geschnitten, in Butter oder Bratenfett mit etwas Fleischsuppe weich gedünstet, unterdessen eine ganz helle Einbrenne gemacht, die Kohlrabi hineingegeben, mit Fleischsuppe abgerührt, fertig gekocht und serviert.

230. Bayerische Rüben.

Man schäle die Haut schön ab, wasche sie, blanchiere sie im Salzwasser, gebe Butter, Zwiebeln, Zucker, Mehl in eine Pfanne, röste alles gelbbraun, gieße Bouillon darauf, und lasse sie dick einkochen, gebe die Rüben hinein, und lasse sie noch fertig dünsten, sodann serviere sie.

231. Weiße Rüben.

Schäle sie schön, schneide sie in Stangerl, gebe ein Stück Butter und feine Zwiebeln in's Kasserole und dünste sie weich, unterdessen gebe ein Stück Butter, Zucker, Mehl in ein Kasserole, röste es schön braun, gieb es zu den Rüben, salze sie, und lasse sie noch fertig dünsten.

232. Rote Rüben.

Man kocht sie im Salzwasser mit ein paar Tropfen Essig weich, macht eine Butterschwitze, rührt sie mit Bouillon an, giebt die Rüben hinein, etwas Salz und Muskatnuß dazu, läßt sie ein paarmal aufkochen und giebt sie zu Tisch.

233. Gelbe Rüben.

Gelbe Rüben werden geschält, in ganz feine Stangerl geschnitten, in einem Kasserole mit Butter, Zwiebeln, Salz, Zucker weich gedünstet, eine Butterschwitze gemacht, mit Bouillon aufgegossen, die Rüben hineingegeben, langsam weich gedünstet und zu Tisch gegeben.

234. Sellerie-Gemüse.

Dieselben werden gereinigt, gewaschen, im Salzwasser kernig weich gekocht, geschält, geschnitten, etwas Einmachsauce mit Wein oder Rahm daran gegeben, ein paarmal aufgekocht, und zu Tisch gegeben.

235. Petersilien-Gemüse.

Petersilien-Wurzen werden rein geputzt, gewaschen, in gleich große Stücke geschnitten, in ein Kasserole mit Butter, Zwiebeln und Petersilienkraut gegeben und dünsten lassen, mit Bouillon fertig dämpfen, und zu Tisch gegeben.

236. Blaukraut.

Blaukraut wird ganz fein geschnitten, in ein Kasserole mit Butter, Zwiebeln, ein Schoppen kochendes Wasser, 3—4 Löffel guten Weinessig gegeben, man schäle 1—2 Aepfel, befreie sie vom Kernhaus, und dünste sie mit, ferners thue das nötige Salz, etwas Zucker, ein Gläschen Rotwein dazu, staube mit Mehl, gieße mit etwas Bouillon nach, und dünste es fertig. Blaukraut mit gedünsteten Kastanien schmeckt vorzüglich.

237. Gelbe dürre Erbsen.

Die Erbsen werden mit kaltem Wasser zugesetzt, weich gekocht, durchgetrieben, dann gibt man Butter, fein gewiegte Zwiebel und Mehl in ein Kasserole, röstet es hellgelb, giebt es zu den Erbsen, rührt es fein ab, salzt und läßt sie noch fertig kochen.

238. Erbsen mit Kartoffel.

Kocht man ganz so wie vorige, nur giebt man anstatt Mehl rohe Kartoffel hinein, welche ebenfalls binden, pausiert sie durch, giebt Salz und gelb geröstete Zwiebel dazu, lasse sie dick einkochen.

239. Linsen.

Werden ganz wie die Erbsen zubereitet, nach Belieben etwas Essig daran gegeben. Hauptsache ist, daß man sie sehr weich kocht, weil sie selten jemand durchtreibt.

240. Dürre Bohnen

weicht man gewöhnlich tags zuvor in Wasser ein, kocht sie anderntags im Wasser weich, röstet Zwiebel und Mehl im Butter hellgelb, rührt es mit Bouillon an, salzt und kocht die Bohnen darin noch fertig.

241. Dürre Bohnen gedünstet.

Werden wie vorige im Wasser geweicht, dann dünste man sie mit Butter, Zwiebeln, etwas Bouillon oder Wasser ganz weich, gebe nach Belieben etwas Muskatnuß, Petersilien daran, salze sie, serviere sie zu Hammels-, Kalbs- oder Schweins-Kotelette.

242. Saubohnen.

Man kocht sie kernig weich im Salzwasser, zieht die Haut ab, gibt in ein Kasserole ein Stück Butter und Zwiebel und dünste sie mit Bouillon oder Wasser noch fertig weich, stäubt sie mit etwas Mehl, salzt und schmälzt sie noch mit zerlassener Butter auf und gibt sie zu Tisch.

243. Gurken-Gemüse.

Man schält Gurken, befreit sie vom Mark, schneide sie, dampfe sie in Butter und fein gewiegten Zwiebeln weich, salze sie, giebt ein paar Löffel sauren Rahm, ebenso viel Bouillon daran und dünste sie darinnen noch 20 Minuten fertig.

244. Gurken-Gemüse auf andere Art.

Große Gurken werden geschält, vom Mark befreit, in lange gleichmäßige Stücke geschnitten, im Salzwasser abblanchiert, man röste unterdessen feine Zwiebel und etwas Mehl in Butter weich, rühre es mit heißem Rahm an, gieb die Gurken darein, salze sie, lasse sie noch weich dünsten und legiere sie mit 1—2 Eigelb und gieb sie sofort zu Tisch.

245. Kastanien.

Man gibt die Kastanien in kochendes Wasser, löst die

Schale ab, dann dünstet man sie in Butter weich, gießt Fleischsuppe auf und gibt sie zu Tisch.

Anmerkung. Als Fülle für Geflügel, hauptsächlich Gänse. Man dünstet sie in Butter kernig weich und verwende sie.

246. Rehlinge.

Diese werden gewaschen, von den groben Stielen befreit, im kochenden Wasser abblanchiert, in einem Kasserole mit Butter, Zwiebeln und etwas Mehl gedünstet, mit Fleischsuppe aufgekocht zu Tisch gegeben.

247. Champignon.

Man putzt und häutet sie ab, blanchiert sie in kochendem Salzwasser, worin einige Tropfen Zitronensaft oder Essig gekommen, ab. Zitronensaft oder Essig wird deshalb angewendet, damit sie schön weiß bleiben, gebe in ein Kasserole Butter, Zwiebel, röste sie mit ein wenig Mehl schön gelb, rühre es mit Fleischsuppe ab und koche sie mit Salz und feingewiegten Petersilien fertig.

248. Stein-Pilse.

Erfahren gleiche Behandlung. Selbe schmecken viel kräftiger und gibt man gewöhnlich Weißwein und noch süßen Rahm dazu.

249. Trüffel.

Dieselben werden mit einer Bürste gereinigt, damit alles Sandige befreit wird, dann in Scheiben geschnitten, in Butter unter Beigabe von Zwiebeln, Petersilien, etwas rohen Schinken, eines Gläschens guten Rotweins gedünstet, zuletzt kommt noch ein Gläschen Madeira dazu und läßt man sie zugedeckt noch ganz fertig dünsten und verwendet sie meistens zu ganz feinen Braten oder französischen Ragouts.

250. Morcheln.

werden nur zu gewöhnlich braunen Saucen verwendet.

251. Meer-Rettig oder Cren.

Man schabe den Meer-Rettig schön ab, reibe ihn mit dem Reibeisen fein, gebe in ein Kasserole Butter, schwitze

etwas Mehl darin, gebe dem Meer-Rettig 2 Löffel feine Brösel, Salz, eine Prise Zucker hinein, gieße mit Bouillon auf und lasse ihn dick einkochen.

252. Cren in Milch.

Wird genau so hergerichtet, nur daß anstatt Bouillon Milch verwendet wird.

253. Mandel-Cren.

Reibe Cren, gebe fein gestoßene Mandeln, 1—2 Löffel feine Brösel, etwas Zucker und heißen Rahm dazu, koche es dick ein und serviere ihn zu gebratenem Fleisch.

254. Gesottene Kartoffel.

Diese werden ganz rein gewaschen und mit so viel Wasser und etwas Salz zugesetzt, daß das Wasser zur Hälfte über die Kartoffeln reicht, schnell weichgekocht, dann abgegossen; selbe werden jedoch meistens in Dampf-Töpfen gekocht.

255. Geröstete Kartoffel.

Gesottene Kartoffel werden geschält, fein geschnitten, in Butter mit etwas Salz gelb geröstet, nach Belieben kann man etwas Zwiebel oder Kimmel daran geben.

256. Gedämpfte Kartoffel.

Gekochte fein geschnittene Kartoffel werden in ein Kasserole mit Butter gegeben, gesalzen, mit 3—4 Löffel Wasser, zugedeckt fertig gedämpft.

257. Geriebene Kartoffel geröstet.

Ganz erkaltete Kartoffel werden gerieben, in einer Pfanne Schmalz mit Zwiebeln heiß gemacht, die Kartoffeln hineingegeben, gesalzen und langsam gelb rösten lassen und auf eine Platte gestürzt zu Tisch gegeben.

258. Petersilien-Kartoffel.

Man röste in einem Stück Butter Zwiebeln, 2—3 Kochlöffel Mehl ganz hellgelb, rühre es mit Fleischsuppe an, gibt Salz und ganz fein gewiegte Petersilien in die gekochten fein

geschnittenen Kartoffeln hinein, kocht sie dann auf und serviert sie.

259. Saure Kartoffel.

Man röstet in einem guten Fett oder Schmalz Zwiebel und 2—3 Kochlöffel Mehl braun, rührt es mit Fleischsuppe oder Wasser an, gibt Salz, Lorbeerblatt, etwas Essig (Brennnessel-Essig empfehlenswert), daran, läßt es eine Stunde kochen, dann kommen die fein geschnittenen Kartoffel hinein, welche man ebenfalls noch eine Zeit lang kochen läßt.

260. Saure Kartoffel auf andere Art.

Man röste in einem Kasserole 4—5 Kochlöffel Naturmehl trocken, zimmtbraun, zerdrücke es mit dem Wargelholz fein, rühre es mit kaltem Wasser an, gieße es in kochende Fleischsuppe oder Wasser, lasse es unter beständigem Rühren zum Kochen kommen, gebe Salz, Lorbeerblatt, guten Essig hinein und mische, nachdem es eine Stunde gekocht, die fein geschnittenen Kartoffel darunter, dann schmälze sie gut mit in Butter gerösteten Zwiebeln ab.

261. Kartoffeln mit Speck.

Man röste in einer Pfanne oder Kasserole 1/4 Pfund fein geschnittenen Speck und Zwiebel, gebe die in Scheiben geschnittenen Kartoffel hinein, salze sie, lasse sie gelb rösten, verklopfe 2—3 Eier, gieße sie darüber, lasse sie gut ziehen und stürze sie auf eine Platte.

262. Speck-Kartoffel auf andere Art.

Roher Speck wird in kleine Würfel geschnitten und in einem Kasserole hellgelb geröstet, dazu kommen kalte in große Würfel geschnittene Kartoffel, Salz, Muskatnuß, ein halber Schoppen saurer Rahm, etwas fein geriebener Parmesan, 1—2 Löffel Brösel, oben darauf wird etwas Butter gebröckelt und im heißen Rohre fertig gedämpft.

263. Kartoffel mit Schinken.

264. Kartoffel mit Sardellen.

265. Kartoffel mit Häring.

Erfahren die ganz gleiche Behandlung, nur wird anstatt Parmesan, Schinken, Sardellen oder Häring verwendet.

266. Kartoffelschnitz.

Rohe Kartoffel werden geschält, in gleichmäßige Stücke geschnitten, im Salzwasser weich gekocht, mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln oder Bröseln abgeschmälzt.

267. Fisch-Kartoffel.

Rohe Kartoffel werden geschält, ausgestochen oder in schöne Stücke geschnitten, im Salzwasser weich gekocht, mit Butter und Petersilien angerichtet.

268. Kartoffel-Püree mit Milch.

Rohe Kartoffel werden geschält, in Viertel geschnitten, in leichtem Salzwasser weich gekocht, das Wasser davon abgegossen, fein zerdrückt, oder durch die Maschine getrieben, mit kochender Milch, worin ein Stück Butter gegeben, angerührt und nochmals kochen lassen, sodann mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln oder Bröseln abschmälzen.

269. Kartoffel-Püree mit Wasser.

Rohe Kartoffel werden geschält, geschnitten und im Salzwasser mit einem Stückchen Butter weich gekocht, abgegossen, dann durchgetrieben, mit dem Sud verdünnt und nochmals aufkochen lassen, sodann mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt zu Tisch gegeben.

270. Kartoffel-Pürre mit Bouillon.

Erfährt ganz gleiche Behandlung wie letztes Rezept.

271. Brat-Kartoffel.

Gesottene schöne runde Kartoffel werden geschält, und zu Kalbs-, Schweins-, Gans-, Enten- oder Hühnerbraten eine halbe Stunde vor dem Anrichten in die Reine in's Rohr gegeben und darin goldgelb fertig gebraten.

272. Bratkartoffel auf andere Art.

Rohe Kartoffel werden geschält, im Salzwasser nicht ganz weich gekocht, behutsam herausgenommen, in ein Kasserole mit etwas Butter gegeben, gelb anbraten lassen, vorsichtig umkehren, etwas Bratensauce daran thun, und auf allen Seiten schön gelb fertig braten lassen.

273. Pommes sauté.

Gesottene Kartoffel werden geschält, geschnitten, in einer Pfanne mit Butter gelb geröstet und mit fein gewiegten Petersilien bestreut, zu Tisch gegeben.

274. Pommes frites.

Rohe Kartoffel werden geschält, in lange, gleichmäßige, nicht zu dicke Stangerl geschnitten, dann in sehr heißem, schwimmendem Schmalz herausgebacken, mit dem Schaumlöffel herausgenommen, auf Fließpapier gegeben, gesalzen und auf die Platte angerichtet.

Saucen.

a) Warme Saucen.

275. Braune Einbrenne.

Hiezu kann Butter, Schmalz oder gutes Fett verwendet werden. Man läßt in einem Kasserole 2—3 Löffel Schmalz heiß werden, giebt das doppelte Mehl hinein, läßt selbes unter fortwährendem Rühren braun rösten, gießt langsam mit Wasser oder Fleischsuppe auf und rührt es sehr fein ab. Hauptsache ist, daß man die Saucen sehr lange kocht, daß sich der Mehl- und Einbrenn-Geschmack verliert. Beschriebene Einbrenne ist der Grundbestandteil aller braunen Saucen.

276. Weiße Einbrenne.

Zu empfehlen ist bei weißer Einbrenne, daß man nur Butter verwende, man röste das Mehl nur so lange, bis es aufsteigt. Farbe darf es keine bekommen, es wird mit Fleischsuppe oder Wasser je nach Bedarf aufgegossen, fein abgerührt, ebenfalls sehr lange und gut gekocht und nach Belieben verwendet; man hat in dieser Einbrenne den Grundbestandteil der meisten weißen Saucen.

277. Fricasée-Sauce.

Hiezu verwendet man gute weiße Einmach-Sauce, welche mit etwas Weißwein und Zitronensaft gesäuert, pikant gemacht, nehme etwas zerlassene Butter, 2—3 Eigelb, 1—2 Löffel Wasser, rühre es gut ab, mische alles gut untereinander, lasse sie, nochmals kochend heiß werden, verwende selbe zu jungen Hühnern, Kalbfleisch, Briesen, Hirn, Spargeln, Blumenkohl u. s. w.

278. Bechamelle-Saucen.

Man giebt in ein Kasserole ein Stück Butter, fein geschnittene Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie, Kohlrabi, unterdessen

schneidet man etwas Rohschinken, Abfälle von Kalbfleisch in Würfel, dünste es mit, giebt etwas Fleischsuppe dazu, stäubt es mit 1—2 Löffel Mehl, gieße mit einem Schoppen süßen Rahm auf und lasse es ganz dick einkochen, treibe sie durch ein Sieb und gebe sie zu feinen Ragouts oder Gemüsen zu Tisch.

279. Fasten-Bechamelle-Sauce.

Man giebt in ein Kasserole ein Stück Butter, fein geschnittene Zwiebel, Sellerie, Kohlrabi, dünstet sie ganz weich, gießt mit halb Milch und halb Rahm auf, läßt sie ganz dick einkochen, treibt sie durch's Sieb und giebt sie meistens mit Eierspeisen zu Tisch.

280. Fricassierte Krebs-Sauce.

Wird wie vorige Sauce bereitet, nur gibt man 1—2 Löffel Krebsbutter und klein geschnittene Krebsschweifchen hinzu.

281. Fisch-Sauce.

3—4 Eigelb werden mit 1 Kochlöffel Mehl und kaltem Wasser glatt angerührt, ein Stück Butter nach dem anderen hineingethan, einige Löffel Fischsud dazugegeben und auf dem Feuer zu einer dicken Sauce angerührt.

282. Hollendaise.

Man kocht verschiedenes Wurzelzeug im Salzwasser weich, rührt 1—2 Löffel Mehl mit kaltem Wasser glatt an, gießt mit Fischsud auf, giebt ein Stück Butter hinein und rührt es sorgfältig auf dem Feuer, bis es kocht, dann giebt man die Wurzeln und noch ein Stück Butter dazu, läßt alles gut aufkochen, treibt sie durch, giebt sie gewöhnlich mit Hecht, Huchen oder Karpfen zu Tisch.

283. Zwiebel-Sauce.

Man macht eine braune Einbrenne (siehe Rezept 275) röstet 2—3 in Scheiben geschnittene Zwiebel mit, rührt sie mit Fleischsuppe an, salzt sie, giebt etwas Essig oder Zitronensaft und ein wenig Zucker dazu, kocht sie fertig und giebt sie durchgetrieben zu Tisch.

284. Weiße Zwiebel-Sauce.

Bereitet man ebenso, nur nimmt man weiße Einbrenne (siehe Rezept Nr. 276) dazu.

285. Cappern-Sauce.

Man nimmt zu derselben eine braune Zwiebel-Sauce, giebt 2—3 fein gewiegte Cappern, 1 Gläschen guten Rotwein hinein, läßt es damit aufkochen und gibt sie durchgeseiht zu Tisch.

286. Cappern-Sauce auf andere Art.

Es wird eine Einbrenne wie bei letzterer verwendet, ein gutes Glas Rotwein auch spendiert, jedoch die Cappern ganz hineingegeben und die Sauce nicht durchgeseiht.

289. Sardellen-Sauce.

Es wird eine braune Zwiebel-Sauce bereitet, selbe wird durchgeseiht, unterdessen wiege man einige Sardellen, gebe sie hinein, lasse sie mit etwas Essig und Zitronensaft, sowie ein par Löffel süßen Rahm fertig kochen.

290. Häring-Sauce.

Wird genau wie letzte Nummer behandelt.

291. Madeira-Sauce.

Man giebt in eine Kasserole ein Stückchen Butter, etwas Speck und verschiedenes klein geschnittenes Wurzelzeug, etwas Fleischsuppe, läßt es gelb dünsten, gibt dazu ein paar Schöpflöffel braune Sauce, die schon ehedem ein paar Stunden gekocht worden, kocht alles zusammen nochmals eine halbe Stunde, seiht es durch, giebt 1—2 Glas Madeira daran, läßt sie kochend heiß werden und serviert sie.

292. Champignon-Sauce.

Nimm einen Suppenteller voll Champignon, wasche sie, schneide sie fein, blanchiere sie im Salzwasser ab, dünste sie in Butter und Speck mit Zwiebeln und Petersilien, salze und stäube sie mit Mehl, gieb etwas Fleischsuppe und Zitronensaft daran, koche sie noch einmal auf und serviere sie.

293. Paradies- oder Tomaten-Sauce.

Man nimmt einige Tomaten, drückt den Samen aus, dämpft sie in Butter mit etwas Zwiebeln weich, giebt ein paar Körnchen Salz, eine Prise Zucker dazu, stäubt sie mit Mehl, gießt mit ein wenig heller Fleischsuppe und einem Gläschen Weißwein auf, läßt sie noch fertig kochen, und gibt sie durchgeseiht zu Tisch.

294. Trüffel-Sauce.

Man verwende hiezu eine braune Einbrenn-Sauce, die zu diesem Zwecke schon sehr lange gekocht wurde, gebe ein gutes Glas Rotwein, das nötige Salz, ferner 5—6 feingeschnittene Trüffel, etwas Bratensauce und ein paar Tropfen Zitronensaft dazu, läßt sie noch eine Zeit kochen, gieße einige Tropfen Madeira daran und seviere sie.

295. Estragon-Sauce.

Man nimmt hiezu weiße Einmach-Sauce, gibt noch sehr kräftige Fleischsuppe, 1 Schoppen süßen Rahm, 1—2 Löffel ganz fein gewiegte Estragon-Blätter dazu, läßt sie nochmals aufkochen und serviert sie.

296. Gurken-Sauce.

Schöne große Gurken werden geschält, in Scheiben oder Würfel geschnitten, sodann gebe man ein Stück Butter, Zwiebeln, Mehl in eine Kasserolle, schwitze es, rühre es mit Fleischsuppe oder Wasser glatt an, lasse es langsam kochen, gebe die Gurken hinein, salze sie, giebt ein wenig Estragon-Essig, ein paar Löffel saueren Rahm und etwas fein geschnittenen Schnittlauch dazu, koche sie noch einmal auf und gebe sie durchgetrieben zu Tisch.

297. Salbei-Sauce.

Man nehme weiße Zwiebelsauce, verwende eine Hand voll fein gewiegten, grün oder getrockneten Salbei, koche sie noch eine Viertelstunde lang und serviere sie.

298. Waldmeister-Sauce.

Man nehme ein paar Schöpflöffel braune Zwiebelsauce, gebe eine Hand voll fein gewiegten Waldmeister hinein und koche sie noch eine Viertelstunde damit.

b) Kalte Saucen.

299. Salbei-Sauce.

Man nehme 10—12 Salbei-Blätter, wiege sie fein, hacke das weiße von fünf hartgekochten Eiern, verrühre das Gelbe mit Zitronensaft, etwas Brennesselessig und Oel, salze und mische alles gut unter einander und gebe sie zu Tisch.

300. Waldmeister-Mayonnaise.

Gebe in Mayonnaise anstatt Senf ein paar Löffel fein gewiegten Waldmeister.

301. Mayonnaise.

Man gebe in eine Porzellan-Schüssel 3—4 Eigelb, rühre langsam tropfenweise 1/4 Liter feinstes Olivenöl hinein, was mehr wie eine halbe Stunde beansprucht, dieselbe muß ganz dick sein, sodann gebe man langsam einige Tropfen Zitronensaft, etwas Essig, das nötige Salz, eine Prise Zucker dazu, serviert sie sodann zu kaltem Fleisch, Hühnern oder Fischen.

302. Mayonnaise auf andere Art.

Wenn die Mayonnaise fein und dick gerührt, oder in einem irdenen Hafen geschlagen, kann man französischen Senf oder einige Löffel Aspik daran geben. Man kann dieselbe an einem kalten Ort längere Zeit aufbewahren.

303. Remulade-Sauce.

Man nehme drei hartgesottene Eigelb, treibe sie durch ein Sieb, wiege 2—3 Löffel Cappern ganz fein, mische sie mit etwas Zitronensaft, Salz, gutem Essig und feinem Oel.

304. Schnittlauch-Sauce.

Man schneide eine Hand voll Schnittlauch ganz fein, nimmt von 3—4 hartgesottenen Eiern das weiße, hackt es fein, das Eigelb wird durch ein Sieb getrieben, mit etwas Salz, Zitronensaft, gutem Essig und feinem Oliven-Oel verrührt, und unter einander gerührt.

305. Sardellen-Sauce.

Sardellen werden eine Viertelstunde in Milchwasser gelegt, geputzt, ausgegrätet, mit etwas Zwiebeln, 3—4 hartge-

kochten Eigelb fein gewiegt, mit Zitronensaft, Salz, feinem Olivenöl, etwas feingeschnittenem Schnittlauch gut verrührt zu Tische gegeben.

306. Häring-Sauce.

Ein Milchner Häring wird in Milchwasser gelegt, gehäutet, ausgegrätet, mit etwas Zwiebeln, Schnittlauch, 3—4 hartgekochten Eigelb gewiegt, mit Zitronensaft, Salz und feinem Olivenöl gut verrührt zu Tische gegeben.

Die hartgekochten Eiweiß werden fein gewiegt, daraus eine Rose geformt, die Sauce damit garniert zu Tisch gegeben.

307. Florentiner-Sauce.

Petersilienkraut, Körbel, Estragon, Selleriekraut und Schnittlauch, je eine Hand voll, wird in schwachem Salzwasser weich gekocht, im kalten Wasser abgekühlt, sodann ausgedrückt, im Mörser fein gestoßen, nebst mehreren kleinen eingeweichten Löffelbisquits durch ein Sieb getrieben, das Durchgetriebene sodann mit einigen Eßlöffeln feinem Oel, Salz, Zitronensaft und kalter Fleischsuppe zur Saucendicke angerührt. Besonders zu blaugesottenen Karpfen und gebratenem Fleisch empfehlenswert.

c) Süße Saucen.

308. Vanille-Sauce.

$1/2$ Liter Milch wird mit einem Stangerl Vanille und Zucker gekocht, 4—5 Eigelb und zwei ganze Eier mit kalter Milch gut abgeschlagen, dann die kochende Vanillemilch langsam darunter gegeben und auf dem Feuer mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis die Sauce ganz dick und zu kochen anfangen möchte, jedoch kochen darf dieselbe nicht, weil die Eier gerinnen würden, sie muß sofort serviert oder in warmes Wasser gestellt werden.

309. Wein-Sauce.

3—4 Eigelb, 1 Löffel Mehl werden mit etwas Wasser angerührt, $1/2$ Schoppen guten Wein, etwas Zitronenschale, ein Stückchen Zimmt, Zucker ganz nach Belieben, ein nuß-

großes Stückchen Butter darunter gegeben, aufs Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren, aufgekocht zu Tische gegeben.

310. Wein-Sauce auf andere Art.

2 Löffel Mehl werden mit einem Glas kalten Wasser, ebenso viel Weißwein glatt angerührt, gibt Zucker nach Belieben, ein paar Körnchen Salz, ein Stückchen Butter, ein Gläschen Madeira dazu und läßt sie unter beständigem Rühren auf dem Feuer kochend heiß werden.

311. Wein-Chaudeau.

$^1/_2$ Liter Wein, $^2/_5$ Pfund Zucker woran eine Zitrone abgerieben, den Saft einer Zitrone, 4 Eigelb, 3 ganze Eier werden mit dem Schneebesen gut abgesprudelt, dann auf's Feuer gesetzt, und unter beständigem Schlagen zu einem dicken Schaum oder Crême gemacht, dann verwendet.

312. Chocolade-Sauce mit Wein.

Ein Täfelchen Chocolade wird gerieben und mit $^1/_4$ Liter Wein kochend heiß gemacht, fein abgerührt, 3 Eigelb, ein ganzes Ei mit einem Löffel kaltem Wasser abgeklopft und darunter gegeben. Zucker nach Belieben.

313. Chocolade-Sauce.

Eine Tafel Chocolade, ein kleines Stückchen Vanille, Zucker nach Belieben wird in $^1/_4$ Liter Milch gekocht, fein abgerührt, mit 2—3 gut verklopften Eigelb vermischt, nochmals heiß gemacht und dann angerichtet.

314. Rosinen-Sauce.

Man nehme eine braune Einbrenn-Sauce, jedoch mit Wasser gekocht, gebe ein Glas Weißwein, $^1/_4$ Pfund Rosinen, Zucker, Zimmt, Zitronenschalen dazu, lasse sie ein paarmal aufkochen und gebe dieselbe sodann zu Tisch.

315. Berberitzen-Sauce.

Diese werden abgepflückt und mit viel Zucker und etwas Wasser zugesetzt, weich gekocht, sodann durchgetrieben und ein paar Messerspitzen Reismehl mit einem Glas Weißwein angerührt, dazu gegeben und einigemale aufgekocht.

316. Hagenbutten-Sauce.

Frische oder getrocknete Hagebutten werden mit kaltem Wasser und mit einer alten Semmel oder Zwieback zugesetzt, weich gekocht, durch's Sieb getrieben, gut gezuckert, mit Weißwein verdünnt, kochend heiß gemacht und dann zu Tische gegeben.

317. Zitronen-Sauce.

1 Löffel Reismehl wird mit kalter Milch und 3—4 Eigelb angerührt in einer Pfanne aufs Feuer gesetzt, 1/4 Pfund Zucker, die feinen Schalen einer Zitrone daran gegeben und unter fortwährendem Rühren ganz heiß gemacht und sofort serviert.

318. Mandel-Sauce.

Man stößt in einem Mörser 2 Teile süße und 1 Teil bittere abgezogene Mandeln, kocht dieselben eine halbe Stunde in Milch mit Zucker, verrührt ein paar Eigelb, giebt sie dazu, bringt sie unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen zum kochen und serviert sie.

319. Zimmt-Sauce.

Wird genau wie letzte Nummer behandelt, nur daß anstatt Mandeln, Zimmt verwendet wird.

320. Aepfel-Sauce.

Aepfel werden geschält, geschnitten, mit ein paar altgebackenen Bisquits weich gekocht, dann durchs Sieb getrieben, mit Wein verdünnt, gut gezuckert, ein Stückchen Butter dazugegeben, nochmals auf's Feuer gegeben, heiß oder kalt serviert.

321. Kirschen-Sauce.

1 Teller voll frische oder getrocknete Kirschen, werden ausgesteint, Zimmt, Zitronenschalen mit 1—2 Stückchen Zwieback im Wasser gekocht, durchs Sieb getrieben, mit einem Glas Wein verdünnt, gut gezuckert, etwas Butter dazu gegeben, nochmals aufs Feuer gegeben und kochend heiß gemacht.

322. Zwetschgen-Sauce.

323. Aprikosen-Sauce.

324. Pfirsich-Sauce.

Werden genau wie Rezept Nr. 321 behandelt.

325. Stachelbeer-Sauce.

Nehme zu einem Liter Stachelbeer 2—3 altgebackene Fingerbisquit, stoße sie im Mörser, gebe ein Stückchen Butter, etwas Wasser dazu, und dämpfe sie weich, treibe sie durch, zuckere nach Belieben, verwende noch ein Glas Wein, und gebe sie zu Tisch.

326. Himbeer-Sauce.

327. Johannisbeer-Sauce.

Werden genau wie Rezept Nr. 325 behandelt.

Gesalzene Mehlspeisen und Beilagen.

328. Ächte Kneipp'sche Krautnudeln.

Man nehme 1 Pfund Naturmehl, etwas Salz, mache mit kochendem Wasser einen sehr festen, feinen Teig, man forme mit der Hand ganz feine Schupfnudeln, koche sie im Salzwasser einmal auf, gebe sie sofort in kaltes Wasser, seihe sie ab, und gebe sie auf ein reines trockenes Nudelbrett, thue ein Stück Butter in eine Pfanne, gebe die Nudeln hinein, und dazu sofort einen Schöpflöffel gut gekochtes Kraut, mische es untereinander, und gebe sie mit viel in Butter gerösteten Zwieberln zu Tisch.

329. Gebratene Krautnudeln.

Die im Salzwasser einmal aufgekochten und abgekühlten Nudeln werden in eine Pfanne mit gutem Butterschmalz, oder frische Butter gegeben, und schön gelb gebraten, dann umgekehrt, und ebenfalls gelb gemacht, unterdessen dämpfe man gutes Sauerkraut 8—10 Minuten in heißem Schmalz, giebt das nötige Salz dazu, mischt es unter die gebratenen Nudeln, und gebe sie zu Tisch.

330. Gebratene Schupfnudeln mit Ei.

Die nun beschriebenen, hergerichteten Nudeln werden in eine Pfanne mit heißem Schmalz gegeben, wie letztere gebraten, dann 3—4 Eigelb gut verklopft, etwas gesalzen, über die Nudeln gegossen.

331. Gebratene Schupfnudeln mit Kartoffel.

Man röste in einer Pfanne feine geschnittene, gesalzene Kartoffel goldgelb, und mische sie unter die gebratenen Nudeln. Man giebt gewöhnlich auch noch Sauerkraut dazu.

332. Gebratene Schupfnudeln mit Äpfel.

Man schäle ein paar Äpfel, befreie sie vom Kernhaus, schneide sie ganz feinblätterig, wenn die Nudeln schon halb fertig gebraten sind, giebt man die Äpfel hinein, und bratet die Nudeln damit noch fertig.

333. Abgeschmälzte Bandelnudeln.

Vom Nudelteig (siehe Rezept Nr. 58) werden möglichst dünne Flecken ausgewargelt, und nachdem sie etwas abgetrocknet sind, werden sie in halb fingerbreite und fingerlange Stücke geschnitten, im Salzwasser ein paarmal aufgekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen, auf eine warme Platte angerichtet, und mit gelb gerösteten Semmelbröseln bestreut, und sofort zu Tisch gegeben. Selbe passen zu braune Braten, Boeuf à la mode, Ragouts, auch zu Fischen und brauner Sauce.

334. Nudeln mit Parmesan.

Werden ganz gleich wie vorhergehende Nudeln behandelt, nur verwende man anstatt Semmelbrösel geriebenen Parmesan, und schmälze sie gut mit Butter ab. An Stelle des Parmesan kann auch Emmenthaler genommen werden.

335. Nudeln mit Topfenkäse.

Topfenkäse wird fein verrührt, ein paar Körnchen Salz, etwas Zucker darunter gemischt, auf die Nudeln gegeben, schnell abgebuttert und sofort zu Tisch gegeben. Aus dem hier zur Verwendung kommenden Teig (siehe Rezept Nr. 58) können auch Fleckchen, nämlich verschobene Viereck geschnitten werden, und nachdem selbe im Salzwasser aufgekocht, mit eben beschriebenem Topfenkäs belegt, und gut abgebuttert zu Tisch gegeben.

336. Schinken-Nudeln.

Es wird 1 Pfund Schinken feingewiegt, dann wird eine Form gut mit Butter bestrichen, darauf kommt eine Lage im Salzwasser abgekochter Nudeln, dann eine Lage Schinken, und so fährt man abwechslungsweise fort bis die ganze Form voll, die oberste Lage muß aus Nudeln bestehen, worauf man gebröckelten Butter legt, und im heißen Rohr schön goldgelb fertig backt. Ebenso werden nachfolgende

337. Schinken-Fleckerl

behandelt. (Siehe Rezept Nr. 336.)

338. Schinkennudeln oder Schinkenfleckerl mit saurem Rahm.

Es wird 1/4 Pfund Schinken fein gewiegt, unterdessen rühre man 100—120 Gramm Butter und 4—5 Eier flaumig, gebe einen Schoppen kalten, sauren Rahm, etwas Salz dazu, mische die im Salzwasser abgekochten Nudeln oder Fleckerl und den Schinken hinein, mische es gut, gebe es in eine gut mit Butter bestrichene Form, und backe es im heißen Rohr fertig, und gebe es in der Form zu Tisch.

339. Spatzerl geröstet.

1 Pfund Naturmehl wird mit 2—3 Eiern, Salz, Milch oder lauem Wasser zu einem dicken, festen Teig gemischt, den man sofort durch den Spatzenmodel in kochendes Salzwasser treibt, einmal aufkochen läßt, mit dem Schaumlöffel herausnimmt, in kaltes Wasser legt, und so fort fährt, bis der ganze Teig durchgetrieben, dann giebt man die Spatzen in einen Durchschlag, und von dort werden sie auf ein reines Brett auseinander gelegt, gieb jetzt Butter in eine Pfanne, thue die Spatzen hinein, röste sie schön gelb, verrühre 3—4 Eier, salze sie, und gebe sie über die Spatzen, lasse sie ziehen und stürze sie auf eine Platte.

340. Abgeschmälzte Spatzen.

Werden ganz wie vorige Nummer bereitet, aus dem Salzwasser herausgenommen, auf eine warme Platte gegeben, mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt, schmecken zu Rinds-, Saft-, Wurzen-, Esterhazi-, Reh- und Hasen-Braten, zu allen Ragouts und Fischen in brauner Sauce vorzüglich.

341. Spatzen mit Parmesan- oder Emmenthalerkäse.

Die in's Salzwasser durchgetriebenen Spatzen nehme man heraus, gebe sie auf eine Platte, streue geriebenen Käs darüber, schmälze sie mit Butter ab, und serviere selbe sofort.

342. Oberländer Kässpatzen.

Emmenthaler- oder Schweizerkäse wird ganz fein, laub-

dünn geschnitten, auf eine warme Platte 1 Teil von dem feingeschnittenen Käse gegeben, darauf kommt eine Lage aus dem kochenden Salzwasser herausgenommene Spatzen, wieder eine Lage Käse, und so fährt man fort, bis Käse und Spatzen verbraucht sind, deckt sie mit einem Deckel zu, macht gutes Butterschmalz heiß, giebt geschnittene Zwiebeln hinein, röstet sie schön gelb, und schmälzt die Käsespatzen damit ab.

343. Kraut-Spatzen.

Die öfters beschriebenen Spatzen werden mit dem Schaumlöffel aus dem kochenden Salzwasser herausgenommen, und mit einem Schöpflöffel voll gut gekochten Kraut gemischt und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln sofort zu Tisch gegeben.

344. Geröstete oder gebratene Krautspatzen.

Die Spatzen werden in heißes Schmalz oder Butter gegeben, und gelb geröstet, unterdessen dünstet man in heißem Schmalz ein Teller voll rohes, gutes Sauerkraut 8 bis 10 Minuten lang, salzt es leicht, und giebt es unter die Spatzen, wendet sie mit dem Backschäuferl ein paarmal, und richtet sie an.

345. Geröstete Spatzen mit Kartoffeln.

346. Geröstete Spatzen mit Äpfel.

Werden genau wie Rezept Nr. 344 behandelt, selbstverständlich mit dem Unterschied, daß anstatt dem Kraut, in Nr. 345 Kartoffeln, in Nr. 346 Aepfel zur Verwendung kommen.

347. Salbei-Spatzen.

348. Waldmeister-Spatzen.

Erfahren die gleiche Behandlung, wie alle vorhergegangenen Spatzen, jedoch werden schon unter den Teig die feingewiegten Kräuter gegeben.

349. Topfen-Nudeln.

Man gebe den frischen Topfen in einen Durchschlag, lasse ihn ein paar Tage stehen, dann nehme davon 1—2 Pfund, knete ihn ab, gieb 1 Ei, 2 Kochlöffel Mehl, etwas Salz dazu, mische es, arbeite ihn so wenig wie möglich, forme kleine

fingerlange und fingerdicke Nudeln daraus, brate sie im Butter schön gelb, oder koche sie zuerst im Salzwasser einmal auf, und lasse sie auf dem Brett erkalten, und brate sie dann erst in Butter oder Schmalz schön gelb, serviere sie mit Sauerkraut, Kopfsalat, Brunnkresse, Acker- oder Löwenzahn-Salat.

350. Topfen-Würste.

Es wird mit 5 Pfennig Hefe und Naturmehl ein kleiner Hefel- oder Vorteig gemacht, ist derselbe aufgegangen, giebt man das nötige Salz, 1—2 Eier, 2 Pfund ganz trockenen, ja nicht frischen Topfen, arbeitet alles rasch und kurz untereinander, giebt nur so viel Mehl darunter, daß der Teig ein ziemlich lockerer ist, man bestäubt das Nudelbrett mit Mehl, formt große Nudeln, Würste daraus, läßt sie an einem warmen Ort wenigstens 1/2 Stunde aufgehen, macht in einer tiefen Pfanne gutes Butterschmalz heiß, giebt die Würste hinein, und bäckt sie sehr langsam gelbbraun, sie müssen so locker wie Schwamm sein.

351. Topfen-Küchlein.

Man nehme 1 Pfund Mehl, etwas Salz, Topfen soviel das Mehl annimmt, arbeitet den Teig so kurz als möglich, wargle ihn messerrückendick, schneide die Flecken nach Belieben, und backe sie im heißen Schmalz goldgelb.

352. Krautpauzen.

Man wiege gutes Sauerkraut fein, nehme 1—2 Eigelb, etwas Salz, und soviel Milch, als obenbenanntes annimmt, es soll so kurz als möglich gearbeitet, nur mehr gemischt werden, damit sie recht locker bleiben, hierauf formt man längliche, ziemlich dicke Streifen, dann wird in einem Kasserole Butter heiß gemacht, und so viel saurer Rahm hineingegeben, daß der Boden vom Kasserole bedeckt ist, sodann werden die Pauzen hinein gethan, etwas gesalzen, und dann zugedeckt, fertig gedünstet, dann und wann umgekehrt, bis sie schön gelb werden.

353. Kartoffel-Nudeln.

Ein Suppenteller kalt geriebene Kartoffel, 1 Ei, etwas

Salz, eine Handvoll Mehl, wird schnell untereinander gemacht, davon fingerlange und fingerdicke Nudeln geformt, in Butter oder Schmalz gelb gebraten, und mit Sauerkraut zu Tisch gegeben. Schmecken auch sehr gut als Beilage zu Braten oder Ragouts.

354. Nudeln aus frisch gekochten Kartoffeln.

Schnell abgekochte Kartoffeln werden geschält, durchgetrieben, 1 Ei, 1 Teil Mehl, 3 Teile Kartoffel, etwas Salz, zu einem Teig untereinander gemacht, und ebenso wie vorhergehende behandelt.

355. Kartoffelnudeln in Milch.

Die Teigbereitung ist ganz die gleiche, wie in letzter Nummer, und ist nur der Unterschied, daß die Nudeln in ein mit Butter bestrichenes Kasserole kommen, wo etwa fingerhoch Milch darüber kommt, laßt selbe im Rohr ganz eindünsten, so daß keine Sauce mehr vorhanden, und unten eine schöne, gelbe Kruste bekommen, sie werden mit dem Backschäuferl ausgestochen, und aufgehäuft angerichtet zu Tisch gegeben.

356. Kartoffel-Blättchen.

Man nehme 3 Teil durchgetriebene, gesottene Kartoffel, 1 Teil Mehl, ein paar Löffel in Butter gelb geröstete Zwiebeln, Petersilie, Salz, 1—2 Eier, und mische es gut untereinander, forme davon Knödel, diese werden mit einem bemehlten Backschäuferl flach, und etwas oval gedrückt, im heißen Schmalz schön gelb gebacken und zu Wildpret oder Ragouts gegeben.

357. Kartoffel-Schmarren.

1 Suppenteller voll gesottene, geriebene Kartoffel werden mit einem Kochlöffel Mehl abgerieben, in eine Pfanne mit heißem Schmalz gegeben, gesalzen, gelb geröstete Zwiebeln, 2—3 Eier gut verklopft und darüber gegeben, dann schön gelb backen gelassen, mit dem Backschäuferl in kleine Stückchen zerteilt und serviert.

358. Mehlschmarren oder Eierhaber.

6 Eßlöffel Mehl wird mit $1/4$ Liter kalter Milch, 3—4

Eiern, etwas Salz, zu einem dünnflüssigen Teig glatt angerührt, man lasse in einer Omeletten-Pfanne Schmalz oder Butter heiß werden, gebe von dem Teig hinein, so daß der Boden der Pfanne leicht belegt, lasse ihn goldgelb backen, kehre denselben um, steche ihn in kleine Teile, und backe ihn fertig, und so fahre fort, bis die vorhandene Masse verbraucht.

359. Eierhaber mit Äpfel.

$^1/_2$ Pfund Mehl wird mit etwas Salz, $^1/_2$ Liter Milch, 5—6 Eiern zu einem glatten Teig angerührt, unterdessen nehme man 3—4 Kochäpfel, schäle und schneide sie ganz fein, mische sie darunter, sodann mache in einer Pfanne Schmalz oder Butter heiß, gieße von dem Teig fingerdick hinein, backe ihn schön gelb, kehre denselben um, zerteile ihn in kleine Stücke, und backe ihn fertig.

360. Eierhaber mit Kirschen.

361. Eierhaber mit Zwetschgen.

Werden ganz wie Rezept Nr. 359 behandelt.

362. Kaiser-Schmarren.

3 Eßlöffel Mehl werden mit einer Tasse Milch, Salz, und 3 Eigelb fein angerührt, dann die drei Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, und leicht daruntergemischt, nun gebe in eine Omeletten-Pfanne Butter, thue von dem Teig hinein, backe ihn unten goldgelb, wende ihn um, zerteile ihn in kleine Stücke, und backe ihn goldgelb fertig.

363. Pfannkuchen.

2 Löffel Mehl werden mit $^1/_4$ Milch glatt angerührt, dann 3 Eier, eines nach dem anderen daran gethan, sodann gebe man in eine Omelette-Pfanne Butter, thue von dem Teig hinein, und backe ihn auf beiden Seiten gelb.

364. Omelette.

Man verklopfe 4—6 Eier, salze sie, gebe ein Stück Butter in eine Pfanne, thue die Masse hinein, und lasse sie unter fortwährendem Bewegen der Pfanne und Nachhelfen mit dem Backschäuferl zu einem Kuchen backen und sofort servieren.

365. Omelette ou finnes-herbes.

Erfährt Behandlung gleich letzter Nummer, nur daß vor dem Backen in die Masse fein gewiegter Petersilien, Schnittlauch und Champignon darunter kommen.

366. Omelette mit Waldmeister.

367. Omelette mit Salbei.

368. Omelette mit Erdbeerblätter.

369. Omelette mit Schinken.

370. Omelette mit Zwiebeln.

371. Omelette mit Käse.

372. Omelette mit gebratenem Fleisch.

373. Omelette foie de volailles (mit Leber).

374. Omelette mit Wildpret.

Erfahren sämtliche gleiche Behandlung wie Rezept Nr. 364 und 365.

375. Kuchenmichel.

Unter 1/4 Pfund schaumig gerührten Butter werden 4 bis 5 Eßlöffel Mehl, 7 Eigelb geklopft, gesalzen, dieses mit Milch zu einem Teig abgerührt, der etwas stärker ist, wie Pfannkuchenteig, sodann den steifen Schnee der 7 Eiweiß vorsichtig darunter gemischt, nun füllt man den Teig in eine gut bestrichene Auflaufform, und bäckt ihn sofort im heißen Ofen.

376. Semmelnudeln.

6 gestrige Semmeln werden abgerindet, in Viertel geteilt, mit einem Liter Milch, etwas Salz, 4—6 verklopften Eiern übergossen, die geweichten Semmeln werden nun in eine gut bestrichene Form gegeben, im heißen Rohr gebacken, mit Zucker und Zimmt zu Tisch gegeben.

377. Semmel-Schmarren.

3 altgebackene Semmeln werden fein geschnitten, 1/2 Liter Milch, etwas Salz darangegeben, dann 3—4 Eier mit dem Schneebesen gut geschlagen, darüber gegossen, in eine gut gebutterte Form gethan, und im Rohr schön gebacken.

378. Gebackene Semmelschnitten oder Krontonen.

Reibe 4 gestrige Semmel am Reibeisen ab, schneide sie in nicht zu dicke Scheiben, verklopfe 4—5 Eier, gebe das nötige Salz, übergieße die Schnitten mit einer Tasse Milch und den Eiern, sodaß sie ganz durchweicht sind, kehrt man sie in Semmelbrösel um, und bäckt sie im heißen Rohr schön gelb.

379. Getrocknete Nudeln.

Man mache aus 4 Eiern und 4 Löffel kalter Milch, etwas Salz, einen nicht festen Nudelteig, wargle denselben messerrückendick aus, schneide die Nudeln in gleicher Breite, also messerrückendick, und halb fingerlang, gebe sie in kochende Milch, lasse sie ein paarmal aufkochen und noch etwas ziehen, dann thue sie in eine gut gebutterte und gebröselte Reine, und backe sie im Rohr goldgelb, zerteile sie mit einer Gabel, und serviere sie mit gekochtem Obst.

380. Fleisch-Strudel.

(Siehe Strudelteig, Rezept Nr. 151.)

Gebe in ein Kasserole ein Stück Butter, eine Handvoll feine Zwiebeln, Petersilien, und dämpfe sie ab, dann wiege ½ Pfund übrig gebliebenen Braten oder Rindfleisch, dämpfe es noch ein wenig mit; mische Salz, Muskatnuß, 5—6 Eier, 2—3 Löffel Brösel darunter, unterdessen legt man auf einen großen Tisch ein reines Tuch, bestreut es mit Mehl, zieht den Strudel dort laubdünn aus, tropft etwas zerlassene Butter, streut in Butter gelb geröstete Brösel darauf, giebt dann die obenbeschriebene Masse auf den Strudel, nimmt auf einer Seite die beiden Ende vom Tischtuch, und rollt den Strudel zusammen, giebt selben in ein gut gebuttertes Kasserole, gießt etwas Fleischsuppe daran, und bäckt ihn im Rohr in einer leichten Stunde fertig, bestreicht ihn während dem öfters mit zerlassener Butter.

381. Schinken-Strudel.

382. Hühner-Strudel.

383. Wildpret-Strudel.

384. Krebs-Strudel.

385. Lungen-Strudel.

386. Waldmeister-Strudel.

387. Löwenzahn-Strudel.

388. Salbei-Strudel.

389. Sauerampfer-Strudel.

390. Spitzwegerich-Strudel.

391. Breitwegerich-Strudel.

392. Spinat-Strudel.

393. Mangold-Strudel.

394. Ehrenpreis-Strudel.

Letztangeführte Kräuter-Strudel erfahren ebenfalls gleiche Behandlung, nur mit dem einen Unterschied, daß anstatt Brösel geweichte Semmeln, sowie einige Löffel saurer Rahm Verwendung finden.

395. Kraut-Strudel.

Das rohe Sauerkraut wird gewiegt, in Butter mit Zwiebeln gelb geröstet, auf den ausgezogenen Strudelteig erst gelb geröstete Brösel gestreut, sodann das Kraut darauf gegeben, zusammengerollt, in's Kasserole mit etwas Fleischsuppe gethan, und im Rohr schön fertig gebacken und serviert.

396. Wandeln von Spinat.

2 Schöpflöffel abblanchierter, fein gewiegter Spinat wird mit Butter und 2 Kochlöffel Mehl 1/4 Stunde gedünstet, dann kalt gestellt, nun werden 100 Gramm Butter leicht gerührt, Salz, Muskatnuß, 6—7 Eigelb und der erkaltete Spinat darangegeben, dann der steife Schnee der 6—7 Eier leicht darunter gemengt, in kleine, gutgebutterte Formen halbvoll eingefüllt, nachdem alle Formen so hergerichtet, werden sie in einem Kasserole nebeneinandergestellt, 2 fingerhoch kochendes Wasser in das Kasserole gegossen, mit genau passendem Deckel versehen, im Rohr fertig gedämpft, auf eine Platte gestürzt, mit einer Champignon-Sauce zu Tisch gegeben.

397. Wandeln von Waldmeister.

398. Wandeln von Salbei.

399. Wandeln von Erdbeerblätter.

400. Wandeln von Sauerampfer.

401. Wandeln von Spitzwegerich.

402. Wandeln von Schnepfen.

403. Wandeln von Rebhuhn.

404. Wandeln von Wildpret.

Rezepte Nr. 397 bis 401 erfahren gleiche Behandlung wie Rezept Nr. 396.

Rezept Nr. 402 bis 404 erfährt folgende Behandlung: Man löse das Fleisch von den Rippen ab, schneidet es in kleine Würfel, genau so 2 gestrige Semmel, röste sie in Butter mit fein gewiegten Zwiebeln und etwas Petersilie, verklopfe 4—5 Eier, gebe Salz, etwas Wildpretsauce dazu, und mische alles, sodann lasse es ½ Stunde stehen, worauf man es in die kleinen, butterbestrichenen Förmchen gut halbvoll einfüllt, und in einem Kasserole gutverschlossen im Dampf fertig dämpfen läßt, dann auf eine Platte stürzt, und mit Trüffel-Sauce (siehe Rezept Nr. 294) zu Tisch giebt.

405. Spinat-Pudding.

Masse ganz die gleiche, wie Rezept Nr. 396, nur daß diese in eine große Puddingform eingefüllt, im Dunst fertig gekocht, dann auf eine Platte gestürzt, und mit Fricassséesauce (siehe Rezept Nr. 277) zu Tisch gegeben wird. Derselbe kann auch mit eingemachten Hühnern garniert, serviert werden.

406. Schnepfen-Pudding.

407. Rebhühner-Pudding.

408. Wildpret-Pudding.

Erfahren Behandlung, wie Rezept Nr. 402. Behandelt, nur mit dem Unterschied, daß die ganze Masse in eine Puddingform eingefüllt wird, und eine gute Stunde im Dunst fertig gekocht.

409. Fleisch-Polster.

4 gestrige Semmeln werden abgerindet, in Wasser ein-

geweicht, und wann sie durchweicht, fest ausgedrückt, nun wird eine Handvoll fein gewiegte Zwiebeln, etwas Petersilie in Butter gedämpft, das Brot damit angerührt und zum Erkalten gestellt, unterdessen wiegt man 1 Pfund übergebliebenes, etwas fettes Fleisch, verrührt es gut mit obiger Masse, giebt noch 4 Eier, Salz und Muskatnuß, füllt das ganze in eine gut gebutterte und gebröselte Form, und bäckt es im Ofen schön fertig.

410. Frikandellen.

Masse ganz genau, wie in letzter Nummer, man formt sie in etwas ovale Kücherl, kehrt selbe im verklopften Ei und Brotbrösel um, und backt sie im heißen Schmalz.

411. Hefen-Knopf.

Man giebt 1 Pfund Mehl in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, rührt mit 10 Pfennig Preßhefe, 5—6 Eßlöffel lauer Milch einen Hefel an, ist er aufgegangen, giebt man 2—3 Eier, 1/5 Pfund zerlassene Butter, Salz, 1/4 Liter lauwarme Milch dazu, schlägt den Teig gut ab, bestreut eine Serviette gut mit Butter, wirkt den Teig auf zu einem Kloß, giebt ihn in die Serviette, bindet sie leicht zu, läßt genügend Raum zum Aufgehen, sodann thut man ihn mit der Serviette in ein Kasserole mit zwei Finger hoch kochendem Wasser, läßt selben mit einem gut passenden Deckel eine gute Stunde kochen, stürzt ihn auf eine warme Platte, reißt ihn in der Mitte mit zwei Gabeln auf, schmälzt ihn mit heißer Butter und gelben Bröseln ab.

413. Rohr-Nudeln.

Man giebt 1 Pfund Mehl in eine Schüssel, macht eine Vertiefung, rührt mit 1/4 Liter lauer Milch, 10 Pfennig Preßhefe einen Hefel an, ist er aufgegangen, giebt man 3 bis 4 Eier, 80 Gramm Butter, Salz, Zucker, 1/4 Liter laue Milch, schlagt den Teig gut ab, läßt ihn aufgehen, wirkt oder sticht die Nudeln aus, giebt sie in ein gut gebuttertes Kasserole, setzt sie neben einander, läßt sie nochmals aufgehen, bestreicht sie mit zerlassener Butter, bäckt sie im Rohr schön gelb.

414. Dampfnudeln auf Zwetschgen.

Ganz derselbe Teig, wie vorige Nummer; man kocht ganz

frische Zwetschgen in etwas Wasser und Zucker halbfertig, wenn sie bereits erkaltet sind, giebt man sie in ein gut gebuttertes Kasserole, setzt die fertig gegangenen Nudeln auf die Zwetschgen, nebeneinander, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie in einem guten Ofen fertig.

415. Dampfnudeln auf Äpfel.

416. Dampfnudeln auf Sauerkraut.

Erfahren ganz gleiche Behandlung wie Rezept Nr. 414.

417. Dampfnudeln in Wasser mit Zwiebel.

Die Teigbereitung ist ganz die gleiche, nur daß die fertig gegangenen Dampfnudeln in ein gut gebuttertes Kasserole mit halb fingerhoch lauwarmem, leichtgesalzenem Wasser und einer Handvoll in Scheiben geschnittenen Zwiebeln auf die Herdplatte gesetzt und gut verschlossen 30 Minuten gekocht werden.

418. Leberknödel mit Roggenbrot.

Man nehme um 20 Pfennig ächtes, altgebackenes Roggenbrot, durchweiche es im Wasser, drücke es fest aus, und wiege oder hacke es ganz fein mit Zwiebeln, Petersilie und Schnittlauch, gebe in ein Kasserole ein wenig Butter und dämpfe es gut ab, unterdessen wiege man 1 Pfund Rindsleber, 100 Gramm Ochsenmark fein, gebe das nötige Salz, 2—3 Eier, 2 Handvoll Naturmehl dazu, und mische das ganze, forme große Knödel davon, koche sie in 15 Minuten im Salzwasser fertig, schmelze sie mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln auf und serviere sie mit gutem Sauerkraut.

419. Leberknödel mit Semmeln.

420. Schinkenknödel.

421. Fleischknödel.

422. Speckknödel.

423. Markknödel.

424. Bayerische Knödel.

425. Kartoffelknödel.

426. Sauerkrautknödel.

427. Semmelknödel.

428. Waldmeisterknödel.

429. Löwenzahnknödel.

430. Brennesselknödel.

431. Salbeiknödel.

432. Breitwegerichknödel.

433. Spitzwegerichknödel.

434. Ehrenpreisknödel.

435. Tausendguldenkrautknödel.

436. Erdbeerblätterknödel.

437. Mangoldknödel.

438. Spinatknödel.

Alle diese Knödel eignen sich als selbständiges Gericht mit Sauerkraut, alle Sorten Spinat, zu grünem Salat oder als Beilage, zu Rinds-, Saft-, Wurzen-, hauptsächlich Sauerbraten, Ragouts und Goulasch.

439. Weißkraut-Roulade.

Man nehme ganz feinblätteriges Kraut, befreie es von den Dorschen, blättere es ab, blanchiere die Blätter, lege sie auf ein Brett, brühe 1/2 Pfund Reis mit kochendem Wasser, gebe 1 Pfund feines Brät, bestehend aus Rind-, Schweine- und Kalbfleisch gemischt, darunter, röste Zwiebeln in Butter gelb, etwas Muskatnuß und Salz dazu, gießt das Wasser vom Reis gut ab, mische das feine Brät darunter, gebe auf jedes Blatt einen Löffel voll darauf, wickle es gut zusammen, lege eine Roulade neben die andere, in ein Butter bestrichenes Kasserole, gieße etwas Bouillon oder Wasser daran, lasse sie im Rohr 3/4 Stunden fertig dünsten.

440. Wirsingroulade.

Dieselbe wird ebenso wie vorhergehende Nummer behandelt.

441. Wirsingroulade.

Man befreit den Wirsing von den Dorschen, blanchiere die schönen, äußeren, großen Blätter im Salzwasser, lege sie auf ein Brett, teile den festen Kopf, das Herz in 4 Teile, blanchiere es ebenfalls im Salzwasser ab, drücke es fest aus, und wickle es in die großen, schönen Blätter ein, lege die Rouladen dicht neben einander in ein gebuttertes Kasserole, gebe etwas gute Bouillon und ein paar Löffel kräftige Bratensauce dazu und lasse sie im heißen Rohr ½ Stunde fertig dünsten. Die Rouladen eignen sich vorzüglich zum Garnieren von gebratenem Fleisch.

442. Gefüllter Krautskopf.

Man kocht die ganzen Köpfe, höhlt sie dann aus, füllt sie mit Fleisch farsè, je ein ¼ Pfund Schwein- und Kalbfleisch, ganz fein gehackt, mit 5—6 Löffel Milch angerührt, 1—2 in Milch geweichte Semmel fest ausgedrückt, 2—3 Eier, 1 Löffel Brösel, Salz, Muskatnuß und gelb geröstete Zwiebel darunter gemischt,. den Kopf damit gefüllt, mit der ausgestochenen Dorsche gut zugedeckt, in's Kasserole mit Butter und etwas Fleischsuppe gegeben, mit einem Deckel gut verschlossen, im Rohr fertig gedünstet.

443. Gefüllte Kohlrabi.

Junge Kohlrabi werden geschält, unten ganz glatt geschnitten, oben vorsichtig die Herzblätter daran gelassen, jetzt werden sie im Salzwasser abblanchiert, herausgenommen, oben behutsam ein kleiner Deckel mit den daran befindlichen Herzblättern abgeschnitten, mit einem scharfen Blechlöffel ziemlich tief ausgehöhlt, und mit Fleisch-Farsè gefüllt, mit dem Deckelchen bedeckt, in ein gebuttertes Kasserole neben einander gesetzt, mit guter Fleischsuppe und etwas Bratensauce begossen, im Rohr fertig gedünstet. Man stellt sie auf eine Platte, gießt etwas Bratensauce darunter, serviert sie zu Rindfleisch oder Rindsbraten. Sehr fein nimmt es sich aus, wenn beim Anrichten einige Eßlöffel zerlassene Krebsbutter darüber gegossen wird.

444. Gefüllte Tomaten.

Man wäscht die Früchte, und trocknet sie gut ab, schneidet

einen Deckel heraus, höhlt sie aus, nimmt fein gewiegte Zwiebeln, Brösel, etwas Salz, eine Prise Zucker und ein paar Eiweiß, mischt es, füllt die Tomaten damit, verschließt sie mit dem ausgeschnittenen Deckel, schmiert in der Spiegeleierpfanne jede Vertiefung mit Butter, legt die gefüllten Tomaten hinein, läßt sie langsam auf einer Seite braten, sodann werden sie gewendet, daß die Seite mit dem Deckel nach unten kommt, und auch diese ebenso langsam fertig gebraten.

445. Scheiterhaufen mit Äpfeln.

Man schäle 6 gestrige Semmel, schneide sie in feine Scheiben, gieße einen Liter kalte Milch daran, lasse sie weichen, unterdessen schneide man 5—6 gute Kochäpfel ganz feinblätterig, gebe in eine gut gebutterte und ausgebröselte Reine eine Lage geweichte Semmeln, dann eine Lage Aepfel und nochmal eine Lage geweichte Semmeln, verklopfe alsdann 6—7 Eier mit etwas Milch und einer Prise Salz ganz schaumig, übergieße damit den Scheiterhaufen, belege ihn gut mit Butter, und backe ihn im Rohr schön gelb.

446. Scheiterhaufen mit Kirschen.

447. Scheiterhaufen mit Pflaumen.

448. Scheiterhaufen mit Aprikosen.

449. Scheiterhaufen mit Pfirsich.

450. Scheiterhaufen mit Johannisbeer.

451. Scheiterhaufen mit Stachelbeer.

452. Scheiterhaufen mit Himbeer.

453. Scheiterhaufen mit Brombeer.

454. Scheiterhaufen mit Preiselbeeren.

455. Scheiterhaufen mit Brünellen.

456. Scheiterhaufen mit eingekochten Berberitzen.

457. Scheiterhaufen mit Heidelbeer.

458. Scheiterhaufen mit Salbei.

Die Semmeln werden wie in Rezept Nr. 445 herge-

richtet, sehr gut geweicht, etwas gesalzen, man gebe in eine Pfanne ein Stück Butter oder noch besser ein Stück Ochsenmark, eine Hand voll fein gewiegte Zwiebel, röste selbe hellgelb, alsdann thue 1—2 Hände voll fein gewiegten Salbei dazu, kehre denselben mit den gerösteten Zwiebeln ein par Mal um und mische es unter die geweichten Semmeln, alsdann gieb es in eine gutgebutterte und gebröselte Reine, verklopfe 6—7 Eier mit etwas Milch, gieße es darüber und backe ihn mit darauf gebröckelter Butter im heißen Rohr schön fertig. Dazu serviert man gewöhnlich Sauerkraut, Spinat oder grünen Salat.

459. Scheiterhaufen von Waldmeister.

460. Scheiterhaufen von Sauerampfer.

461. Scheiterhaufen mit Schinken.

462. Scheiterhaufen mit Fleisch.

463. Scheiterhaufen mit Wildpret.

464. Scheiterhaufen mit Geflügel.

465. Maccaroni.

Werden in viel Salzwasser weich gekocht, sodann in Seiher gegeben, in kaltes Wasser gelegt, durchgeseiht, in zerlassener Butter mit oder ohne Parmesankäs zu Tisch gegeben.

466. Maccaroni mit Tomaten.

Ein Kasserole wird ausgebuttert und ausgebröselt, dann kommt eine Lage Maccaroni, eine Lage durchgetriebene Tomaten und so fährt man fort, bis die Form voll ist, oben darauf streut man ein par Löffel Brösel und gebröckelte Butter darauf und backt sie in gutem Ofen schön gelb.

467. Maccaroni on gratin.

Man streicht eine Form mit Butter aus, bröselt sie, giebt eine Lage abgekochte Maccaroni hinein, streut Parmesankäse darauf, etwas Salz und Muskatnuß, fährt so fort, bis die Form voll ist, giebt 3—4 Löffel süßen Rahm, streut oben darauf ein par Löffel Brösel und etwas zerbröckelte Butter und bäckt sie so im heißen Rohre 10 Minuten goldgelb.

468. Maccaroni mit Schinken.

Werden behandelt wie Rezept Nr. 465, nur daß fein gewiegter Schinken darunter gemischt wird.

469. Gedünsteter Reis.

1/2 Pfund Karolinen-Reis wird, nachdem er abgebrüht, mit kochendem Wasser zugesetzt, mit einem Stück Butter und dem nötigen Salz kernig weich gekocht und meistens zu eingemachten Hühnern, Kalbfleisch, Briesen und Hirn serviert.

470. Florenzer Reis.

1/5 Pfund Karolinen-Reis wird abgerührt stehen gelassen, dann abgegossen und dagegen mit so viel kochender Milch übergossen, daß sie handhoch darüber geht, man läßt ihn langsam dick einkochen, dann werden 60 Gramm Butter leicht gerührt, 4 Eigelb, 60 Gramm Parmesankäs, etwas Salz, alles untereinander gemengt und in eine gut gebutterte und gebröselte Auflauf-Form eingefüllt, einige Minuten in's Rohr gestellt, dann auf eine warme Platte angerichtet und mit Koteletten, Schnitzeln oder Kalbsrouladen garniert zu Tisch gegeben.

471. Reis mit Schinken.

1/4 Pfund Reis wird gebrüht, das Wasser gut abgegossen, der Reis mit Fleischsuppe zugesetzt, daß sie ziemlich darüber geht, so läßt man ihn eine Stunde langsam kernig weich einkochen, dann giebt man 1/5 Pfund fein gewiegten Schinken, 80 Gramm leicht gerührte Butter, 3 Eier darüber und giebt sodann den Reis in eine gut gebutterte und gebröselte Form, stellt sie in's Rohr und wenn der Reis durch und durch heiß ist, stürzt man ihn auf eine warme Platte und serviert denselben nach Belieben zu einer pikanten Sauce.

472. Gestürzter Reis mit Hühner.

Der Reis wird ganz wie Nr. 471 gekocht und hergerichtet, eine Auflauf-Form gut gebuttert und gebröselt, eine dicke Lage Reis hinein gegeben, dann eine Lage gedünstete, in kleine Stückchen geschnittene junge Hühner, diese bedeckt man wieder mit Reis, alsdann stellt man die Form in's Rohr und wenn es durch und durch heiß geworden, stürzt man es

auf eine Platte und gibt es mit pikanter Fricasée-Sauce zu Tisch.

473. Hühnerflügel mit Reis.

Hühnerflügel werden mit gutem Bouillon weich gedünstet, einen Schöpflöffel weiße Einbrenn-Sauce, die ehedem schon ein paar Stunden gekocht, daran gegeben, mit etwas Weißwein, Zitronensaft und süßem Rahm pikant gemacht, mit ein paar Eiern legiert, die Flügel erhöht auf eine Platte angerichtet, ein kleiner Schöpflöffel Reis auf die Platte garniert, die schöne dicke Sauce mit etwas Champignon darüber gegeben.

474. Risotto mit Hühnerleber.

(Siehe Zubereitung Rezept Nr. 53). Hühnerleber wird vorsichtig von der Galle und allem Hautigen befreit, in eine Pfanne mit heißer Butter gegeben und bei großem Herdfeuer in 1—2 Minuten schön braun gebraten, gesalzen, ein bis zwei Löffel guten Madeira daran gegeben, sofort auf eine warme Platte angerichtet und nebenan einen kleinen Schöpflöffel Risotto stürzen, etwas Parmesankäs darauf thun und sofort servieren.

475. Polenta.

In einem Liter kochendem Wasser rühre man ½ Liter Polentamehl, gebe ein Stückchen Butter, etwas Salz dazu und koche es unter fortwährendem Rühren einige Minuten fertig, nun stürze man die Polenta auf eine Platte und serviere sie zu Rinds- oder Saftbraten.

476. Pasteten-Haus.

Man schneidet aus zwei messerrückendick ausgewargelten Butterteig zwei runde Blätter heraus, wovon das eine, welches als Boden der Pastete verwendet wird, so groß ist, als man letztere haben will, der Boden wird nun auf ein nasses Blech gesetzt, der Rand mit verklopftem Ei bestrichen, ein zwei Finger breiter Butterteigstreifen um den Rand gezogen, sodann wird eine Schüssel verkehrt auf den 3—4 Messerrücken dick ausgewargelten Teig gelegt und mit einem scharfen Messer ein Blatt darnach geschnitten, jetzt giebt man das Blatt auf's Nudelbrett, bestreicht die Schüssel schnell mit Butter, legt das Blatt wieder vorsichtig darauf, bestreiche es

mit verklopftem Ei und backe den Teig auf dieser Schüsselform eine gute halbe Stunde schön goldgelb fertig, auch den Boden schön goldgelb, unterdessen schneidet man das zweite Blatt, den Deckel, macht eine Rosette als Hebe daran, bestreicht ihn ebenfalls mit verklopftem Ei und backt ihn schön fertig; jetzt wird das Pastetenhaus herausgenommen, sehr vorsichtig von der Form abgelöst und auf den Boden gesetzt, alsdann auf eine runde Platte gestellt und mit vorzüglichem Hühner-Fricasée gefüllt, worin Champignon und Trüffeln kommen, mit dem Deckel zugedeckt und sofort serviert.

477. Schnepfen-Pastete.

478. Rebhuhn-Pastete.

479. Wildpret-Pastete.

480. Tauben-Pastete.

481. Kleine Butterteig-Pasteten.

Wargle den in Nro. 1094 beschriebenen Butterteig zwei Messerrücken dick aus, nehme einen Ausstecher oder ein Trinkglas, steche runde Blättchen aus, gebe sie auf ein leicht gebuttertes Blech, bestreiche die Ränder mit verklopftem Ei und backe sie sodann im heißen Ofen; selbe müssen sehr hoch und goldgelb gebacken sein, man fülle die Oeffnung mit Fleisch, Hühner, Wildpret, Briesen oder Hirn-Farsée und gebe sie sofort zu Tisch.

Rindfleisch.

482. Gekochtes Rindfleisch.

Will man auf die Tafel gekochtes Fleisch geben, so kann ich hauptsächlich das Schweifstück, erste Rose oder den Tafelspitz empfehlen, und um es recht gut und saftig zu erhalten, setzt man es mit kochendem Wasser in einem Dampfhafen mit viel Wurzelzeug und dem nötigen Salz zu, koche es sehr langsam, es darf nur perlen, somit wird es in 2—2½ Stunden schon ganz weich, die Suppe auch ganz hell klar und schmackhaft sein.

483. Rindfleisch mit Guß.

Ein frisch gekochtes Stück vom Tafelspitz wird mit Ei bestrichen, mit fein gewiegtem Wurzelzeug und mit Brösel bestreut, gesalzen und mit etwas fetter Bratensauce übergossen und im heißen Rohr braun gemacht.

484. Beouf a la mode.

Rindfleisch von der Rose wird in gleichmäßige Stücke geschnitten, mit Bouillon, etwas Essig, Wurzelzeug, Zwiebeln und Salz in ein Kasserole gegeben und weich gedämpft, dann werden 3—4 Schöpflöffel voll gute braune Einbrenn-Sauce (siehe Nr. 275) daran gegeben, sodann über's Fleisch gegossen, dasselbe darin noch eine Zeit lang gekocht, mit einem Glas guten Wein noch verbessert und dann zu Tisch gegeben.

485. Beouf a la mode auf feinere Art.

Ein schönes Tafelstück wird mit Speck gespickt und gesalzen, sodann giebt man in ein Kasserole dünne Speckscheiben, Butter, Zwiebeln, Wurzelzeug, Zitronenschalen, Schwarzbrotrinde, legt das Fleisch darauf, giebt Bouillon, ein Glas guten Wein dazu, deckt es mit einem ganz gut schließenden Deckel zu und

läßt es im Rohr 3 Stunden langsam dämpfen, giebt dann 1—2 Löffel gut und lang gekochte braune Einbrenn-Sauce (siehe Rezept Nr. 275) und ein kleines Glas Madeira daran, seiht die Sauce durch, richtet Fleisch mit Sauce auf eine Platte an und streut ganz laubdünn und ebenso fein geschnittene Zitronenschalen darüber.

486. Sauerbraten.

Ein Stück von der Rose oder vom Bug (Schulter) wird geklopft, mit rohem oder geräuchertem Speck und Sardellen gespickt, dann in ein gebuttertes Kasserole gegeben, mit etwas Brennessel-Essig und einem guten Glas Rotwein gespritzt, Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie daran gegeben, man läßt es 1—2 Tage stehen, indem man es öfters umwendet. Sodann giebt man es mit dieser Beitze und etwas Bouillon in's Rohr und dämpft es zugedeckt weich, thue einen Löffel braune Einbrenn-Sauce (siehe Rezept Nr. 275), ein paar Löffel sauren Rahm daran, lasse sie noch eine Zeit kochen, seihe sie durch, gebe den Braten auf die Platte und die Sauce apart zu Tisch.

487. Rindsbraten.

Ein abgelagertes und mürbegeklopftes Schweifstück wird gesalzen, in ein Kasserole mit geschnittenen Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie, Butter, fein geschnittene Speckscheiben, nebst einem Schöpflöffel Wasser in's Bratrohr gegeben und gut zugedeckt, weich gedünstet, gebe 4—5 Löffel guten, dicken, sauren Rahm daran, weil er die Sauce bindet, thue nach Belieben einen Löffel Cappern dazu und wenn sich auf der Sauce Fett zeigt, muß selbe abgefettet werden, kann jedoch verhindert werden, wenn zur rechten Zeit etwas Wasser oder Bouillon nachgegossen wird. Der Rindsbraten wird auf eine Platte angerichtet und die Sauce apart serviert.

488. Sardellenbraten.

489. Markbraten.

Erfahren in der Hauptsache ganz gleiche Behandlung, nur mit dem Unterschied, daß bei Rezept Nr. 488 fein gewiegte Sardellen, bei Rezept Nr. 489 in Blätter fein geschnittenes Ochsenmark darauf kommen und serviert wird.

490. Saftbraten.

Ein schönes, abgelagertes Rosenstück wird gut geklopft, leicht gesalzen, dick und länglich geschnittener, gesalzener Speck mit einem spitzigen Messer tief eingesteckt, mit feingeschnittenem Wurzelzeug, Butter, gewürfelten Speck in ein Kasserole gegeben, ein Schöpflöffel leicht gesalzene Fleischsuppe oder Wasser dazu gethan, und zugedeckt im Rohr 3 Stunden langsam weich gedünstet, man muß dann und wann ein wenig Wasser nachgießen, daß kein Fett auf die Oberfläche kommt, nachdem wird der Braten auf eine Platte angerichtet, die Sauce durchgetrieben, auf's Feuer gegeben, ein Glas guter Rotwein, eine Handvoll feingeschnittene Champignon daran gegeben, noch einmal aufgekocht, und apart dazu serviert, kann nach Belieben mit folgenden Gemüsen oder Beilagen serviert werden.

Erbsen und Karotten, grüne Bohnen, Karviol, Nokerl, Maccaroni, Kartoffelnudeln, Kartoffelknödel, gedünsteten Reis, Risotto, Bandelnudeln 2c. 2c.

491. Wurzenbraten.

Ein abgelagertes, saftiges Stück wird geklopft, gesalzen, mit Speck eingesteckt, mit Butter und Bratenfett belegt, fein geschnittene Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie, Kohlraben, alles fein und gleichmäßig geschnitten, mit leichtgesalzener Suppe in ein Kasserole in's Rohr gegeben, und zugedeckt weich gedünstet, dann nimmt man die Wurzeln heraus, legt den Braten auf eine warme Platte, giebt dem zurückgebliebenen Saft in's Kasserole 3—4 Löffel sauren, und ein paar Löffel süßen, dicken Rahm, kocht sie auf offenem Feuer gut ab, färbt sie gelbbraun mit ein paar Löffel Zucker-Jus und giebt sie mit dem Wurzelbraten zu Tisch.

492. Esterhazibraten.

Ein abgelagertes Schweifstück wird geklopft, gesalzen, mit klein geschnittenen Wurzeln, viel Zwiebeln, Butter und Speckwürfeln in ein Kasserole mit einem Schöpflöffel Fleischsuppe gegeben, im Rohr zugedeckt 3 Stunden weich gedünstet, eine Stunde vor dem Anrichten giebt man feingeschnittenen Champignon und ein paar Zitronenschnitzel, den Saft einer

halben Zitrone, eine Tasse dicken, sauren Rahm, 3—4 Löffel süßen Rahm dazu, und läßt darin den Braten fertig dünsten, die Sauce wird pikant und dennoch sehr mild und angenehm sein, Salz darf bei einer feinen Sauce niemals vorziehen, man richtet den Braten samt Wurzelzeug und Champignon an, sollte die Sauce etwas zu hell sein, hilft man mit etwas Zucker-Jus nach.

493. Gedünsteter Tafelspitz.

Gut abgelagerter Tafelspitz wird mürbe geklopft, gesalzen, die untere Seite mit Speck eingesteckt, den oberen Riehmen lasse man daran, gebe ihn in ein Kasserole mit fein geschnittenen Chalotten, etwas Butter, Speckwürfel und einem Schöpflöffel Fleischsuppe, dämpfe ihn gut zugedeckt im Rohr $2^1/_2$—3 Stunden weich, gebe ein Glas guten Wein, etwas süßen Rahm, einige fein geschnittene Champignon, ebensoviel Trüffeln darein, der Braten wird auf eine warme Platte angerichtet, Champignon und Trüffeln mit dem Schaumlöffel aus der Sauce genommen, auf den Braten gelegt und sodann mit der Sauce serviert.

494. Rindsstoffat.

Man nehme ein abgelagertes, saftiges Stück Rindfleisch, klopfe und salze es, und durchspicke es ganz, gebe es mit Wurzelzeug, Speckwürfel und etwas Bouillon in's Kasserole, dämpfe es im Rohr weich, begieße es öfters mit etwas saurem und süßem Rahm, gebe einige Champignon und klein geschnittene Trüffeln, zuletzt ein Gläschen Madeira darein, diese Sauce wird ganz dick sein, und wird somit der Braten damit glaciert, schmeckt daher ganz vorzüglich.

495. Matrosenbraten.

Man nehme ein Stück abgelagertes Fleisch vom Schlegel, klopfe und salze es, gebe es mit Zwiebeln, gelben Rüben, gutem Bratenfett und Bouillon in ein Kasserole, und dämpfe es im Rohr zugedeckt weich, unterdessen wiege man ein Stück Speck, Petersilie, Schnittlauch, Salbeiblätter, Porree, Zitronenschale ganz fein, nehme vom Braten den Deckel ab, bestreue ihn mit gewiegtem Grünzeug, gebe etwas sauren Rahm dazu, und lasse ihn noch eine Viertelstunde braun braten.

496. Marinebraten.

Man nehme ein abgelagertes, saftiges, dünnes Stück Rindfleisch, von der Rose oder vom Bug, klopfe und salze es, gebe es mit Butter, Zwiebeln und feingeschnittenem Speck in ein Kasserole, und lasse es mit etwas Fleischsuppe zugedeckt im Rohr weich dünsten, unterdessen schneide man gelbe Rüben, Sellerie, Kohlrabi, ganz fein, koche sie in leichtem Salzwasser weich, seihe sie sodann durch, und belege mit diesem Wurzelzeug den nun weichen Braten, gieße 1—2 Schoppen ganz dicken, sauren Rahm darüber, und brate ihn im heißen Rohr schnell goldgelb.

497. Persianerbraten.

Abgelagerter Lenden- oder Tafelspitz wird geklopft, gesalzen, mit etwas Butter, fein geschnittenem Speck, Chalotten und etwas Fleischsuppe in ein Kasserole gegeben, und im Rohr zugedeckt weich und saftig gedünstet, unterdessen wiegt man ½ Pfund Schinken fein, mache ein schönes, dickes Kartoffel-Purree mit Milch (siehe Rezept Nr. 268), man belegt nun diesen weichen Braten ziemlich dick mit besagtem Purree, streut den gewiegten Schinken darauf, gießt auf diesen Schinken wenigstens 1 Schoppen ganz dicken, sauren Rahm und backt ihn goldgelb im heißen Rohr.

Man gieße unter den Braten noch etwas Fleischsuppe, die Sauce wird ohnedies noch sehr dick.

498. Roastbeef englisch.

Ganz abgelagerter, dicker, schöner Ochsenlenden wird leicht geklopft, gesalzen, in ein Kasserole gegeben, mit ganz fetter, kochender Bouillon übergossen, und in sehr heißem Rohr 40 bis 50 Minuten gebraten, gieße, wann es nötig, etwas Fleischsuppe nach, sodann lege es auf eine warme Platte und garniere es nach Belieben, die Sauce wird ganz vom Fett befreit und meistens naturelle dazu gegeben.

499. Roastbeef in Saft gebraten.

Wird ganz wie vorige Nummer behandelt, nur läßt man dieses noch 10—20 Minuten länger braten, so daß, wann man es tranchiert, schön rosa aussieht.

500. Lendenbraten mit Wurzelzeug und mit saurem Rahm gedünstet.

Ebenfalls abgelagerter Lenden wird geklopft, gesalzen, und mit viel feingeschnittenen Wurzeln in's Kasserole gegeben, und 2—3 Stunden weich gedünstet, 10—12 fein geschnittene Champignon, 3—4 fein geschnittene Trüffeln dazugegeben, und nach und nach 1 Tasse saurer Rahm darüber gegossen und fertig gebraten und alles zusammen serviert.

501. Lendenbraten mit Wein und Wurzeln.

Erfährt gleiche Behandlung, wie vorhergehende Nummern, nur daß anstatt saurem Rahm ein Glas guter Rotwein oder Madeira dazu kommt.

502. Gebeizter Lendenbraten.

Ein abgelagertes Stück Lenden wird geklopft, gespickt, etwas gesalzen, der Riehmen daran gelassen, mit gutem Brennnessel-Essig, 1 Glas Wein, gelbe Rüben, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Zitronenschalen, Wachholderbeeren in ein Kasserole gegeben und 2—3 Tage in dieser Beize gelassen, und öfters darin umgewendet, sodann gebe in ein Kasserole 1 Stück Butter, feingeschnittenen Speck, den Lenden und ziemlich viel von der Beize, dünste es im Rohr mit etwas Fleischsuppe weich, dann gebe einen kleinen Schöpflöffel voll brauner Sauce dazu, ein Gläschen Rotwein, lasse dies noch ein paar mal aufkochen, und gebe den Braten mit der Sauce zu Tisch, man gebe nach Belieben Kartoffelknödel, Kartoffelklößchen dazu.

503. Gefüllter Lenden mit Farsée.

Man untergreife den Lenden unter den Riehmen und gebe folgende Farsée dazu, 1/4 Pfund Schweinefleisch, 1/4 Pfund Kalbfleisch, das Bruststück von einer Henne, wird ganz fein gewiegt oder durch die Maschine getrieben, unterdessen wird ein Stück Ochsenmark zerlassen, darin fein gewiegte Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch abgedämpft, 3—4 Löffel feine Brösel, ebensoviel Eier, Salz, Muskatnuß dazu gegeben, unter die Fleisch-Farsée gemischt, noch mit etwas süßem Rahm, und ein paar Löffel guter Bouillon gespritzt, dann eingefüllt, zugesteckt oder genäht in's Kasserole mit Butter, Zwiebeln und

etwas Fleischsuppe gethan, im Rohr zugedeckt weich gedünstet, öfters mit saurem Rahm begossen und feingeschnittene Trüffeln und Champignon darangegeben.

504. Filetbraten englisch.

Schön abgelagertes Ochsenfilet wird abgehäutet, mit Speck fein gespickt, gesalzen, mit Butter und feingeschnittenem Speck belegt, und mit etwas Fleischsuppe in eine flache Bratenreine in sehr heißem Rohr 30 bis 35 Minuten gebraten. Während dieser Zeit soll man das Filet öfters übergießen, und immer wieder mit gebröckelter Butter belegen, sodann wird das Filet auf eine warme Platte gelegt, die Sauce davon befreit, mit 1/2 Glas Rotwein, etwas Madeira, ein paar Löffel süßen, dicken Rahm, Trüffeln und ein paar fein geschnittene Champignon mit aufgekocht und sofort serviert. Als Beilage ist empfehlenswert Pommes fruites, und kleine Butterteig-Pastetchen.

505. Filet in Saft gebraten.

Erfährt ganz gleiche Behandlung wie vorhergehende Nummer, nur wird das Filet in sehr heißem Rohr 40—50 Minuten gebraten, öfters mit dem eigenen Saft begossen, und immer wieder Butter daraufgegeben, wenn selbes tranchiert, muß es ganz schön rosa sein und so weich wie Butter.

506. Gedünstetes Filet.

Ein gespicktes, schön hergerichtetes Filet wird mit Butter, Speck, Zwiebeln, etwas Fleischsuppe in ein Kasserole in's Rohr gegeben, und unter öfterem Begießen mit saurem und süßem Rahm gut zugedeckt in 2 Stunden butterweich fertig gedünstet, der Braten wird auf eine warme Platte angerichtet und mit der Sauce glaciert zu Tisch gegeben.

507. Falsches Filet.

Man löse die sogenannte Bugnudel aus, welche jedoch sehr abgelagert sein muß, häute sie ab, spicke sie fein und lege sie 2—3 Tage in feinstes Olivenöl, wende sie während genannter Zeit öfters um, salze sie, thue sie in eine flache Reine und brate sie nach Belieben englisch, oder in Saft, dann ist der Unterschied ein ganz geringer von wirklichem Filet.

508. Beefsteak englisch.

Ein gut abgelagertes Filet wird von Fett befreit, abgehäutet und der Quere nach in gut fingerdicke Scheiben geschnitten, dieselben werden mit einem Schlag etwas breit geklopft, in zerlassene Butter getaucht, auf einander gelegt, ein paar Stunden liegen gelassen, dann gesalzen, in heiße Butter auf die Pfanne gegeben, bei großem Feuer auf beiden Seiten ein paar Minuten lang schön braun gebraten und mit maitre Butter zu Tische gegeben.

509. Beefsteak halb englisch.

Erfährt gleiche Behandlung wie letzte Nummer, nur daß es 2 Minuten länger gebraten wird, sodann auf die Platte angerichtet, der zurückgebliebene Saft mit etwas Bouillon aufgekocht, darunter gegeben und sofort serviert.

510. Beefsteak in Saft gebraten.

Erfährt gleiche Behandlung wie vorhergehende, nur wird dieses noch 2 Minuten länger gebraten, immer wieder Butter darauf gegeben und beständig in der Pfanne umgekehrt, so wird es saftig und mürbe sein.

511. Beefsteak mit Ei.

Das Beefsteak wird nach Wunsch gebraten, unterdessen macht man ein Spiegelei, gibt das Beefsteak auf eine Platte, legt das Ei darauf, giebt die Sauce mit etwas Bouillon aufgekocht darunter und serviert es.

512. Sauer gebratenes Beefsteak.

Man wende das wie in Nr. 508 hergerichtete Beefsteak leicht im Mehl um, brate es mit Butter auf beiden Seiten schön gelb, gebe etwas Fleischsuppe, ein paar Tropfen guten Essig daran, lasse sie ein paar mal aufkochen und serviere das Beefsteak mit Maccaroni oder Spätzel.

513. Beefsteak mit Sardellen.

Wenn das Beefsteak fertig gebraten, giebt man auf die zum anrichten bestimmte warme Platte ein Stück Sardellen-

Butter, das Beefsteak darauf, nun wende man das Beefsteak um, es wird dann ganz schön glacirt aussehen, serviere es sodann sofort.

514. Beefsteak mit Champignon.

515. Beefsteak mit Trüffeln.

516. Beefsteak mit Madeira.

Dieselben werden nach Wunsch gebraten, nur daß man in die Sauce Champignon, Trüffeln oder Madeira aufgekocht und darüber giebt.

517. Beefsteak mit Zwiebeln.

Nachdem das Beefsteak hergerichtet, wird es gesalzen und mit fein geschnittenen Zwiebeln in heiße Butter auf die Pfanne gegeben, auf beiden Seiten gelb gebraten und mit den Zwiebeln angerichtet, etwas Fleischsuppe auf den zurückgebliebenen Saft gegeben, damit aufgekocht, und unter das Beefsteak gegeben.

518. Beefsteak mit Waldmeister.

519. Beefsteak mit Salbei.

Erfahren ganz gleiche Behandlung wie Nr. 517.

520. Gehacktes Beefsteak.

In Ermangelung eines Filet oder Lenden nehme man 1 Pfund Rindfleisch von der Rose möglichst saftig, hackt und wiegt es ganz fein, salzt es, rührt es mit einem halben Liter Milch fein ab, läßt es eine Stunde stehen, formt ovale Beefsteaks und bratet sie in heißer Butter auf beiden Seiten schön gelb und fertig.

521. Wörishofer Kraftbraten (Eigene Spezialität).

Ein etwas dickeres Stück Filet, als wie zum Beefsteak, wird mit einem Schlag breit geklopft, mit Speck gespickt, gesalzen, in heiße Butter auf die Pfanne gegeben, bei sehr großem Feuer auf beiden Seiten, höchstens 2—3 Minuten

schnell braun gebraten, dann giebt man einen Löffel leicht gesalzene Fleischsuppe, 2 Löffel guten Madeira, etwas fein geschnittene Champignon und Trüffeln, einen Löffel süßen Rahm dazu, richtet den Kraftbraten auf einer warmen Platte an, kocht die Sauce noch ein paarmal auf, giebt Trüffeln und Champignon mitten auf den Braten, gießt die schöne Sauce, die wie Glacur sein muß, darunter.

522. Châteaubriand.

Von schönem abgelagertem Filet, das von Fett und Haut befreit, schneide man drei fingerdicke Scheiben, klopfe sie mit einem Schlag etwas breit, lege es, um es ganz mürbe zu machen eine Zeit lang in feinstes Olivenöl und brate es auf gut bestrichenem Rost in 10 Minuten fertig, kann ebenso in Butter auf der Pfanne gebraten werden, dann soll man es ehedem ebenfalls in zerlassene Butter legen. Es wird ebenfalls mit maitre Butter servirt.

523. Filet sauté.

Von einem gut abgelagerten schön hergerichteten Filet werden 2 kleine fingerdicke Scheiben geschnitten, mit einem Schlag breit geklopft, gespickt, gesalzen, in heiße Butter auf die Pfanne gegeben, bei großem Herdfeuer 2 Minuten auf beiden Seiten braun gebraten, etwas Champignon und feingeschnittene Trüffeln dazu gegeben und sofort auf der Platte angerichtet, gieße in den zurückgebliebenen Saft einen Löffel Bouillon, etwas Madeira, lasse sie ein paarmal aufkochen, Trüffeln und Champignon nimmt man mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie auf's Filet und die Sauce darunter, man garniere es nach Belieben mit grünen Bohnen, grünen Erbsen und Carotten, Carviol rc. rc.

524. Kaiser-Filet.

Man schneide von einem ganz abgelagerten schönen Ochsen-Filet 2 fingerdicke Scheiben, klopfe, spicke und salze sie, brate sie in heißer Butter so rasch wie möglich mit etwas feinen Zwiebeln, Champignon und Trüffeln, thue das Filet heraus auf eine warme Platte, gebe etwas Bouillon und ein paar Löffel guten Rotwein in die Sauce, lasse sie ein paarmal

aufkochen, unterdessen garniert man die Platte auf der einen Seite mit einer Rosette von Spargelköpferl, auf der anderen Seite grüne Bohnen, Erbsen und Carotten, in der Mitte eine kleine Rose von Champignon und Trüffeln, die Sauce wird extra serviert.

525. Entre côte.

Von einem abgelagerten Lenden nehme man doppelt soviel als zu einem Rostbraten, klopfe es, lege es eine Zeit lang in bestes Olivenöl, unterdessen wird der Rost mit schöner Kohlenglut versehen, derselbe mit Olivenöl bestrichen, das Entre côte darauf gelegt und in 10 Minuten auf beiden Seiten schön fertig gebraten, gesalzen wird es erst, wenn es schon bald fertig ist, beim Umkehren muß man sehr vorsichtig sein, daß kein Saft verloren geht, es wird mit maitre-Butter serviert.

526. Rostbraten.

Hierzu löse man das Lendenstück aus, befreie es von den Rippen, schneide von einem Pfund 2—3 Scheiben, klopft und salzt sie, sodann giebt man sie in heiße Butter auf die Pfanne und zwar bei sehr großem Feuer, bratet fein geschnittene Zwiebeln mit, richtet sie auf der warmen Platte an, giebt die goldgelb gebratenen Zwiebeln darauf, gießt auf den zurückgebliebenen Saft ein wenig Bouillon, läßt sie aufkochen und giebt die Sauce darunter.

527. Rostbraten in Saft gebraten.

Ganz gleiche Behandlung, nur daß man denselben 2—3 Minuten länger braten läßt und die Zwiebel etwas später auflegt.

528. Rostbraten mit Sardellen.

Erfährt ebenfalls gleiche Behandlung, nur daß unterdessen Sardellen gewaschen, gereinigt, ausgegrätet, in feine Filetstreifen geschnitten, der Rostbraten damit schön über Kreuz belegt, die Sauce darüber angerichtet und sofort serviert wird.

529. Rostbraten mit Salbei.

Wenn der Rostbraten bereits gelb gebraten ist, giebt

man zwei Löffel voll fein gewiegte Zwiebeln und Salbei dazu und bratet sie mit, wenn diese gelb sind, richtet man den Rostbraten auf der Platte an und gießt auf das Zurückgebliebene Fleischsuppe und kocht es nochmals auf und gießt es über den Rostbraten.

530. Rostbraten mit Waldmeister.

Erfährt gleiche Behandlung wie letzte Nummer.

531. Rumsteak.

Es wird hiezu ebenfalls das Lendenstück verwendet, nur daß es in etwas längeren und schmäleren Stücken geschnitten, geklopft, gesalzen und ebenfalls auf großem Herdfeuer in 2—3 Minuten schön braun gebraten, es wird mit maitre-Butter serviert.

Anmerkung. Empfehlenswert ist, daß man Beefsteak, Rumsteak, Rostbraten 2c. 2c. auf dem Rost brate, man bestreiche denselben mit feinstem Olivenöl, gebe schöne Holzkohlenglut darunter und brate sie auf beiden Seiten schön gelb, nach Belieben englisch, halb englisch oder ausgebraten, nur muß man sehr sorgfältig sein beim Umwenden, daß kein Saft verloren gehe, derselbe ist dem Pfannenbraten weit vorzuziehen.

Eingemachtes oder Ragouts.

532. Pickelsteiner-Fleisch.

Man nimmt zu gleichen Teilen Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch und nach Belieben Schaffleisch, es wird alles über den Faden in große Würfeln geschnitten, ebenso werden Kartoffeln, gelbe Rüben, Zwiebeln, Porre, Sellerie geschnitten, in eine Pickelsteiner-Maschine giebt man Butter, dann eine Lage Kartoffel, gelbe Rüben, Sellerie, Porre, etwas Salz, dann eine Lage Fleischwürfeln, so wird fortgefahren bis die Maschine voll ist, oben darauf giebt man noch etwas Butter, verschließt die Form gut und dünstet ihn in einer Stunde auf der Herdplatte weich.

533. Kümmelfleisch.

Abfälle von rohem Schweinefleisch werden von Knochen und Haut befreit, in gleichmäßige Würfeln geschnitten, in eine Kasserole mit heißer Butter und Zwiebeln gegeben, gelb anbraten lassen, mit Mehl gestäubt, das nötige Salz und Kümmel und etwas Fleischsuppe darauf gegossen, ein Teller voll roh schälte, geschnittene Kartoffeln, etwas fein geschnittene gelbe Rüben darunter gethan und so, gut zugedeckt, weich dünsten lassen.

534. Zwiebelfleisch.

Man schneide von übrig gebliebenem Rindfleisch schöne Scheiben, salze und mehle es, gebe es in heiße Butter oder Schmalz auf eine Pfanne, mit viel fein geschnittenen Zwiebeln, brate es braun, gieße Fleischsuppe daran, lasse es nochmals aufkochen und richte es mit den Zwiebeln auf die Platte an, und gieße die etwas dicke Sauce darunter.

535. Eingeschnittenes von übrig gebliebenem Kalbfleisch.

Eine Porzellanschüssel wird gut ausgebuttert und ausgebröselt, dann schneidet man kalten Kalbsbraten in Scheiben und giebt davon eine Lage in die Schüssel, darauf giebt man eine Lage feingewiegte Sardellen, Zwiebeln, Cappern, einige Stückchen Butter und Semmelbrösel, auf dieses wieder eine Lage Braten, und so fährt man fort, bis alles verwendet ist. Nun wird die Schüssel gut zugedeckt, ins Rohr gegeben, langsam durch und durch heiß gemacht, dann giebt man etwas Bratensauce, ein Glas Wein und etwas Fleischsuppe daran, läßt es noch einige Zeit kochen und serviert es in der Schüssel.

NB. Das Gericht kann von Hammel- oder übrig gebliebenem Rindfleisch ebenfalls bereitet werden.

536. Eingeschnittenes von Kalbfleisch in einer offenen Butterpastete.

Nachdem der Butterteig (siehe Rezept Nr. 1094) bereitet, schneide man einen 2—3 fingerdicken Boden, Größe nach Belieben, gebe denselben auf ein genäßtes Blech, bestreiche den Rand mit Ei, ziehe um denselben einen Butterteigstreifen 2—3 Finger dick und ebenso breit, und backe die Pastete in heißem Rohr schön fertig. Unterdessen schneide man übrig gebliebenes Kalbfleisch in gleichmäßige Stücke, dämpfe sie in einer Kasserole mit Butter und etwas Zwiebeln ab, gebe ein paar Schöpflöffel pikante weiße Einmachsauce, worin nach Belieben einige Cappern hinein kommen, und koche dieselbe ein paarmal auf. Vor dem Anrichten werden 3—4 Eigelb mit 60—70 Gramm Butter gut verklopft, darunter gegeben und die offene Pastete damit gefüllt.

537. Eingeschnittenes von Kalbfleisch in brauner Sauce.

Man schneide kalten Braten in schöne Stücke, dämpfe sie in einer Kasserole mit Butter und Zwiebeln, dann gebe man 2 Schöpflöffel braune Einbrennsauce, die ehedem schon einen halben Tag langsam gekocht, daran, giebt noch ein gutes Glas Wein dazu, läßt es noch aufkochen, schärft es noch mit Zitronensaft, und richte es in eine tiefe Platte, oder wie in voriger Nummer in eine offene Butterpastete an.

538. Eingemachtes Kalbfleisch.

Zum Einmachen eignet sich die Brust am besten, man schneide sie gleich in Portionen, salzt sie und giebt dieselbe mit Butter, Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie, in eine Kasserole und läßt es eine Zeit lang dämpfen, ist es etwas gelb geworden, gießt man mit sehr starker weißer Fleischsuppe auf, läßt es noch eine halbe Stunde dämpfen, nimmt die Brüststückchen heraus, seiht die Sauce durch, giebt in dieselbe zwei Schöpflöffel dicke pikante weiße Einmachsauce, ein gutes Glas Weißwein, eine halbe Tasse süßen Rahm und die Bruststückchen hinein, läßt das Ganze noch eine Zeit kochen, giebt nach Belieben ein paar Cappern daran und serviert es sofort.

539. Kalbfleisch-Fricassée.

Wird ganz wie vorhergehende Nummer behandelt, nur giebt man noch eine Hand voll fein geschnittene Champignon in die Sauce und kurz vor dem Anrichten 3—4 Eigelb mit etwas Wasser und zerlassener Butter gut verklopft, darunter gerührt und sofort zu Tische gegeben. Man kann es auch in offener Butterpastete geben, oder mit Butterteig Bogen geben.

540. Kalbs-Fricandeau.

Nachdem die Kalbsnuß herausgeschnitten, wird sie in ein reines Tuch gewickelt, mürbe geklopft, abgehäutet, gespickt und gesalzen. Das Fricandeau muß in der Mitte etwas erhöht und sonst eine ovale Form haben, so wird es mit Butter, Speck, Zwiebeln, gelbe Rüben in einer Kasserole in's Rohr gegeben und gut zugedeckt, gelb anbraten lassen, sodann etwas Fleischsuppe und ein gutes Glas Wein daran gegossen, und das Fricandeau in 1½ Stunden weich gedünstet. Die Hauptsache ist öfters begießen, daß es oben nicht rauh und hart wird, das Fricandeau wird nach Belieben auf grüne Gemüse, oder auf alle Sorten Pürrée angerichtet, die Sauce wird ganz dick eingekocht, durchgeseiht und das Fricandeau damit glaciert.

541. Fricandeau mit Trüffelsauce.

Wird ganz wie letzte Nummer behandelt, nur giebt man

kurze Zeit vor dem Anrichten noch 3—4 gekochte in feine Blätter geschnittene Trüffeln, 2—3 Löffel dicken süßen Rahm und noch ein Glas Wein dazu, läßt es noch eine Zeit mitdünsten und giebt die Sauce dann mit dem Fricandeau zu Tische.

542. Fricandeau mit Champignon.

Wird ganz wie vorige Nummer bereitet, nur anstatt Trüffeln, Champignon dazu gegeben.

543. Fricandeau mit Madeira.

Erfährt im Ganzen gleiche Behandlung wie Rezept Nr. 540, nur daß beim Dünsten mehr Butter verwendet wird und viel guter süßer Rahm daran kommt, daß es die Sauce bündet und zuletzt ein Glas Madeira. Man läßt es noch einmal aufkochen und serviert das Fricandeau mit der Sauce.

544. Hachée von Kalbfleisch.

Uebrig gebliebener Kalbsbraten wird ganz fein gewiegt, dann in einer Kasserole mit gelb gerösteten Zwiebeln, Petersilien und Schnittlauch etwas abgedämpft, das nötige Salz und Muskatnuß daran gegeben, mit einem Kochlöffel Mehl gestäubt, mit Fleischsuppe aufgegossen, nach Belieben etwas fein gewiegte Zitronenschale und den Saft einer halben Zitrone darunter gegeben, noch einige male aufgekocht und mit gebackenen Semmelschnitten garniert zu Tische gegeben.

545. Kalbskopf en tortue.

Der gebrühte, rein geputzte, ausgebeinte, noch mit der Haut versehene Kalbskopf wird einen ganzen Tag in lauwarmes Wasser gelegt, dasselbe immer wieder gewechselt, dann mit kaltem Wasser zugesetzt und wenn er zu kochen beginnt, nochmals in kaltes Wasser gelegt, alsdann wird der Kopf mit viel Wurzelzeug und mit Nelken besteckten Zwiebeln in weißer Fleischsuppe langsam weich gekocht, in ein weites Geschirr gelegt, mit einem Brett beschwert, nach gänzlichem Erkalten in große, schöne, verschobene Viereck geschnitten und dieselben auf dem Dampf warm gestellt. Unterdessen nehme man ein paar Schöpflöffel dicke, weiße Einbrennsauce, die ehedem schon lange gekocht, gebe dazu den Saft einer halben

Zitrone, ein gutes Glas Weißwein, sodann werden 4—5 Eigelb, 30—40 Gramm zerlassene Butter und einige Tropfen Wasser abgerührt und in die Sauce gegeben. Nun werden die Kalbskopfstückchen hineingegeben, alles kochend heiß gemacht und sofort zu Tische gegeben.

546. Mockturtle-Ragout.

Nachdem der Kalbskopf gebrüht, geputzt, ausgebeint, langsam in halb Fleischsuppe und halb Weißwein gekocht, wird er gepreßt und ebenfalls in schöne verschobene Vierecke geschnitten. Unterdessen nehme man 2—3 Schöpflöffel braune Einbrenn-Sauce, die schon lange dick und samig gekocht, gebe ein gutes Glas Burgunderwein hinein, ein halbes Glas dicken, süßen Rahm, eine Hand voll gekochte, fein geschnittene Champignon, ebensoviel Trüffeln, gebe die Fleischstückchen hinein, koche alles zusammen noch eine halbe Stunde, nachdem thue noch ein Glas feinsten Madeira daran, lasse es noch einmal aufkochen und serviere es sofort. Champignon und Trüffeln werden oben darauf gelegt und nach Belieben richtet man das Ragout etwas erhöht an und belegt es mit Krebsschweifchen; das sieht sehr fein und apart aus.

547. Abgebräunter Kalbskopf.

Ein Kalbskopf ohne Haut wird gespalten, nach Auslesung des Hirnes in lauwarmes Wasser gelegt, im Salzwasser weich gekocht, ausgelöst, die Zunge herausgeschnitten, abgehäutet, das Hirn in lauwarmes Wasser gelegt, abgehäutet, im Salzwasser abblanchiert, in Mehl und verklopftem Ei umgekehrt, mit Semmelbröseln überstreut und von beiden Seiten in Butter oder Schmalz schön gelb gebraten. Die Zunge wird gespalten und ebenso zubereitet. Der Kalbskopf wird in gleichmäßige Stücke geteilt, etwas gesalzen, in Mehl, Eiern und Butter oder Schmalz rösch herausgebraten und mit Zitronen zu Tische gegeben.

548. Eingemachtes Kalbshirn.

Das Hirn wird in laues Wasser gelegt, dann gut abgehäutet und im Salzwasser langsam zugedeckt gekocht. Nun wird es herausgenommen zum Ablaufen, sodann auf eine

Platte angerichtet und eine weiße pikante Einmachsauce darüber gegossen und sofort serviert.

549. Kalbshirn mit Fricassée-Sauce.

Das Hirn wird wie voriges behandelt, auf die Platte angerichtet, 1—2 Eigelb mit etwas Wasser verrührt, unter die pikante Einmachsauce gethan, nochmals heiß gemacht, über das Hirn gegossen und nach Belieben mit Butterteig-Blümchen oder Rosen garniert.

550. Kalbshirn mit brauner Sauce.

Erfährt gleiche Behandlung wie Rezept Nr. 548, nur daß braune Einbrennsauce verwendet wird, welche gut gesäuert mit Zitronen und etwas sauerem Rahm einigemale aufgekocht werden muß. Es wird meistens mit ausgestochenen kleinen Bratkartoffeln serviert.

551. Kalbshirn mit Cappern-Sauce.

Siehe Zubereitung des Hirn-Rezeptes Nr. 548 und des Cappernsauce-Rezeptes Nr. 285.

552. Kalbshirn mit Trüffel-Sauce.

Siehe Zubereitung des Hirn-Rezeptes Nro. 548, des Trüffel-Sauce-Rezeptes Nr. 294.

553. Kalbshirn mit Champignon.

Siehe Zubereitung des Hirn-Rezeptes Nr. 548, des Champignon-Rezeptes Nr. 292.

554. Kalbshirn mit Kümmel.

Siehe Zubereitung des Hirn-Rezeptes Nr. 548, dasselbe wird sodann mit schöner weißer Einmachsauce mit etwas gerösteten Zwiebeln, etwas Kümmel und einem Löffel Brennessel-Essig aufgekocht und meistens mit Spätzerl (Nockerl) serviert.

555. Blauabgesottenes Hirn.

Das Kalbshirn wird abgehäutet, dann mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln, gelbe Rüben langsam gekocht und mit etwas Sud serviert.

556. Kalbshirn gebacken.

Nachdem das Hirn hergerichtet und im Salzwasser abblanchiert, wird es leicht gesalzen, in Mehl, verklopftem Ei und Bröseln umgekehrt und in Butter oder Schmalz auf beiden Seiten schön gelb gebacken, sodann mit Zitrone zu Tische gegeben.

557. Falsche Austern.

Hiezu gehören eigene Muschelschalen, die das Feuer ertragen. Zwei bis drei Kalbshirn werden in lauwarmes Wasser gelegt, abgehäutet, in Wasser, Wein, Salz und einem Stück Butter, etwas Zwiebeln mehr gedünstet als gekocht. Nun legt man dieselbe auf ein Sieb zum ablaufen, buttert und bröselt jede Muschelschale und giebt in jede Muschel ein kleines Stückchen von dem Hirn, auf dieses legt man ein kleines Stückchen ausgegrätete Sardellen, und dies mit zwei Eßlöffeln Beschamille bedeckt. Drei Löffel Mehl werden mit 4 Eigelb, Salz, Muskatnuß, 60 Gramm Butter, einer kleinen Tasse kräftiger weißer Fleischsuppe und ebenso viel süßem dicken Rahm glatt angerührt. Dieses läßt man unter immerwährendem Rühren dick und heiß werden, drückt noch den Saft einer halben Zitrone dazu und die Beschamille ist fertig. Sie muß so dick sein, daß sie nicht über das Hirn herunterläuft, zwanzig Minuten vor dem Anrichten werden die falschen Austern mit etwas Semmelbröseln bestreut, mit etwas Krebs-Butter beträufelt, und wenn sie durch und durch heiß und oben etwas gelb geworden, werden sie sofort serviert, nach Belieben kann man sie noch mit ein paar Krebsschweifchen belegen.

558. Falsche Austern mit Kalbsbriesen oder Kalbsmilchlein.

Diese werden hergerichtet wie das Hirn in voriger Nummer. Man giebt diese Briesen zum ablaufen auf ein Sieb, nachdem sie erkaltet, schneidet man sie in Würfel, giebt 1—2 Schöpflöffel ganz dicke und pikante Einmachsauce daran, rührt mit einem Gläschen guten Rheinwein 3—4 Eigelb gut ab, mischt es unter die Sauce, giebt die Briesen hinein, macht sie nochmals heiß, füllt damit die gebutterten, gebröselten Muscheln, streut einige Bröseln darauf, beträufelt sie mit Krebsbutter,

stellt sie 15—20 Minuten auf einem Blech in heißes Rohr, richtet sie aufgehäuft auf eine Platte an und serviert sie sofort.

559. Falsche Austern mit Hühnern.

Man verwende nach Belieben, Beschamelle oder Einmachsauce, nehme von übrig gebliebenen, gebratenen Hühnern die Haut weg, schneide sie in Würfel, koche sie in der Einmachsauce ein paarmal auf, bei Beschamelle lasse sie nur durch und durch heiß werden, fülle die Muscheln und behandle sie wie vorige Nummer.

560. Falsche Austern von Fischen.

Man kann hiezu jeden blauabgesottenen, gebratenen oder gebackenen Fisch dazu verwenden, man muß sie nur vorsichtig von Haut und Gräten befreien, nachdem sie weiters die Behandlung wie Rezept Nr. 558 erfahren, besteckt man sie noch mit Krebsschweifchen vor dem Servieren.

Anmerkung: Es läßt sich bei richtigem Verständnis und bei richtiger Einteilung alles verwerten und aus dem Unscheinbarsten oft das beste Gericht herstellen und zwar um billiges Geld und bietet zugleich auch eine Abwechselung.

561. Eingemachte Hühner.

Man nimmt hiezu mittelgroße junge Hühner, nachdem sie rein geputzt, flamiert, ausgenommen, gesalzen und in sechs schöne Stückchen geteilt, giebt man dieselbe mit Butter, Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie in ein Kasserole, läßt sie gut zugedeckt dämpfen, gieße dann mit sehr starker, weißer Fleischsuppe auf, läßt sie noch eine Viertelstunde weiter dämpfen, legt die Hühnerstückchen auf eine warme Platte, seiht die Sauce durch und giebt in dieselbe einen großen Schöpflöffel dicke Einmachsauce, die nebenbei bemerkt schon lange gekocht, hinein, läßt sie mit den Hühnern noch ein paarmal aufkochen, säuert sie noch mit Zitronensaft oder etwas Weißwein und serviert sie sofort entweder mit gedünstetem Reis, Spätzchen oder Maccaroni.

562. Fricassierte Hühner.

Nachdem die Hühner wie letzte Nummer hergerichtet, werden sie mit Butter, Zwiebeln und Wurzeln gedämpft

und etwas Fleischsuppe darauf gegeben. Nach einiger Zeit seihe man die Sauce durch, gebe schöne Einmachsauce nach Bedarf hinein, nun verrühre man 3—4 Eigelb mit einem Löffel Wasser, etwas zerlassener Butter, den Saft einer Zitrone und einer Tasse guten süßen Rahm, mische alles gut mit der Sauce, mache sie mit den Hühnern nochmals heiß und serviere sie mit ausgestochenen Butterteigrosen oder Blümchen.

563. Eingemachte Hühner mit Champignon.

Ganz gleiche Behandlung wie vorhergegangene Nummer, nur gebe man, ehe die Sauce fricassiert, einige Löffel voll gekochte fein geschnittene Champignon hinein und garniere den Rand der Platte mit einem Kranz von Butterteig.

564. Eingemachte Hühner mit Spargeln.

Man koche schöne gleichmäßige Spargeln im Salzwasser ab, unterdessen richte man die eingemachten Hühner kranzförmig auf eine Platte an, sämmtliche Spargeln werden zu einem Bund zusammengenommen, in die Mitte der Hühner gestellt, die Fricasséesauce über die Hühner gegossen uud sofort zu Tische gegeben.

565. Eingemachte Hühner mit Carviol oder Blumenkohl.

Der schön hergerichtete, gereinigte Blumenkohl wird in Salzwasser weich gekocht, die Blume in Mitte der Hühner gestellt, die Fricasséesauce über die Hühner gegossen und sofort zu Tische gegeben.

Anmerkung: Sehr schön sieht es aus, wenn etwas zerlassene Krebsbutter darüber gegeben und grüne, schnell im Salzwasser abgekochte Erbsen darüber gestreut werden.

566. Pasteten-Haus mit Hühnerfricassée gefüllt.

Nachdem nun diese Hühner gedämpft und mit guter, feiner und dicker Einmachsauce fertig gekocht, mit einem guten Glase Rheinwein, etwas Zitronensaft abgeschärft, mit süßem Rahm mild und angenehm gemacht und etwas fein geschnittenen Trüffeln und einem Schöpflöffel fein geschnittenen Champignon aufgekocht, mit 4—5 Eigelb, einem Löffel Wasser, ebensoviel zerlassener Butter gut verrührt und darunter gegeben, und

nochmals sehr heiß gemacht sind, füllt man nun damit das schön fertig gebackene Pasteten-Haus, giebt dasselbe vorsichtig auf eine warme Platte, thut die Hühnerstückchen sehr sorgfältig hinein. Man kann nach Belieben auch einige schöne Stückchen Kalbsbrieschen und Kalbshirn darunter thun, wenn das Pasteten-Haus bereits voll, gebe man die schöne pikante und milde Sauce, mit Trüffeln und Champignon darüber, etwas zerlassene Krebsbutter, bestecke es oben schön zierlich mit Krebsschweifchen, bedecke das Pasteten-Haus mit seinem Deckel und serviere es sofort. Die übrige Sauce gebe man im Sauciere noch extra dazu.

567. Eingemachte Tauben.

Nachdem ganz junge Tauben hergerichtet, flamiert, in 4 Teile geschnitten, gesalzen, mit Butter, Zwiebeln, Wurzeln zugedeckt gedämpft, mit Fleischsuppe aufgegossen, mit dicker, weißer Einmachsauce vermischt, werden die Tauben darinnen noch fertig weich gekocht und auf eine warme Platte oder offene Butterpastete angerichtet.

568. Tauben-Fricassée.

Sind die Tauben wie nach voriger Nummer weich gedämpft und gekocht, werden 2—3 Eigelb mit etwas Wasser, zerlassener Butter und Zitronensaft verrührt, dies unter die Einmachsauce gegossen, nochmals heiß gemacht, sofort auf eine Platte angerichtet, zu Tische gegeben.

569. Eingemachte Tauben mit Reis.

Werden genau wie Hühner behandelt (siehe Rezept Nr. 472).

570. Gebeizte Tauben auf Rebhühnerart.

Nachdem ältere Tauben 2—3 Tage gebeizt, salzt man dieselben, bindet die Brust mit fein geschnittenen Speckscheiben und mit Butterpapier ein, giebt sie mit Butter, Speckwürfeln, Beize und etwas Fleischsuppe in eine Kasserole und dünstet sie zugedeckt unter öfterem Begießen von sauerem Rahm weich und fertig.

571. Eingemachte Briesen oder Kalbsmilchlein.

2—3 Briesen werden in laues Wasser gelegt, in Salzwasser kernig weich gekocht, dann in kaltes Wasser gelegt, abgehäutet, in halb fingerdicke Scheiben geschnitten, in einer mit Zitronen abgeschärften, weißen Einmachsauce ein paarmal aufgekocht und zu Tische gegeben.

572. Kalbsbriese mit Fricasséesauce.

Nachdem die Briesen wie in letzter Nummer hergerichtet, in schöne Scheiben geschnitten, in Butter, Zwiebeln und etwas Fleischsuppe ganz weich gedämpft, wird eine Fricassée-Sauce mit fein geschnittenen Champignon daran gegeben und sofort serviert.

573. Gebratene Kalbsbriesen.

Nachdem die Briesen kernig weich gekocht, abgehäutet, gespickt, etwas gesalzen, werden sie in eine gebutterte Kasserole gelegt, in heißes Rohr mit etwas Fleischsuppe und Bratensauce gegeben und schön gelb fertig gebraten zu Tische gegeben. Die Sauce mit Zitronensaft gesäuert darauf gegeben.

574. Gebackene Kalbsbriesen.

Nachdem die Briesen in Salzwasser abblanchiert, in schöne Scheiben geschnitten, wende man dieselben in Mehl, Ei und Bröseln um und backe sie in Butter oder Schmalz schön gelb. Man giebt sie mit Zitronenscheiben zu Tisch.

575. Eingemachte Kalbszungen.

Die Kalbszüngerl werden in leichtem Salzwasser weich gekocht, abgehäutet, in der Mitte gespalten, ein bis zwei Schöpflöffel gute, schmackhafte, weiße Einmachsauce daran gegeben, einigemale aufgekocht und mit der Sauce serviert.

576. Kalbszunge mit Fricasséesauce.

Nachdem die Züngerl weich gekocht, geschält, gespalten, in weißer, dicker Einmachsauce ein paarmal aufgekocht, verklopfe man 2—3 Eigelb mit Wasser, etwas zerlassener Butter und den Saft einer halben Zitrone, rühre dieses unter die Einmachsauce, giebt einen Löffel französische Cappern dazu und giebt die Züngerl mit der Sauce zu Tisch.

577. Eingemachte Kalbszüngerl mit brauner Sauce.

Ganz gleiche Behandlung, nur wird anstatt weißer Einmachsauce, braune Sauce verwendet und einige Cappern oder fein geschnittene Trüffeln dazu gegeben und mit einem Gläschen guten Wein nochmals aufgekocht und zu Tisch gegeben.

578. Eingemachtes Kalbsgekröse.

Das Gekröse wird in mehreren Wassern gewaschen, dann in Salzwasser mit Wurzelzeug weich gekocht, herausgenommen, fein geschnitten, eine weiße Einmachsauce, welche mit etwas Essig und Zitrone gesäuert daran gegeben, ein paarmal aufgekocht und zu Tische gegeben.

579. Gebackenes Kalbsgekröse.

Wenn es im Salzwasser weich gekocht, läßt man es erkalten, schneide es dann fein, salze es, giebt es mit verklopften Eiern und etwas Semmelbröseln in heißes Schmalz und bäckt es schön gelb.

580. Eingemachte Kälberfüße.

Nachdem die Kälberfüße schön und rein geputzt, werden sie im Salzwasser mit Wurzelzeug weich gekocht, dann werden sie mit pikanter Einmachsauce zu Tische gegeben.

581. Gebackene Kälberfüße.

Nachdem die Füße weich gekocht, löst man die Beine aus, salzt sie, kehrt sie in Mehl, Salz und Bröseln um und bäckt sie in Butter oder Schmalz schön gelb.

582. Kalbsharen blaugekocht.

Die Haxen werden mit Salzwasser, etwas Essig, Zwiebeln, gelbe Rüben, Lorbeerblatt und Zitronenschale zugesetzt und langsam weich gekocht, alsdann werden sie in eine tiefe Schüssel angerichtet und mit etwas Sud zu Tische gegeben.

583. Kalbsharen gebraten.

Nachdem die Haxen hergerichtet, gesalzen, giebt man dieselben in eine Kasserole mit Butter, fein geschnittenen Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie, Speckwürfeln nud Fleischsuppe und bratet sie unter öfterem Begießen weich und zu schöner Farbe.

584. Kalbshaxen gebräunt.

Nachdem die Kalbshaxe in Fleischsuppe weich gekocht, nimmt man dieselbe heraus, salze sie ein wenig, kehre sie in Mehl, verklopftem Ei und Bröseln um und bräunt sie in einer Pfanne oder Kasserole in Butter rund um schön gelb.

585. Gespicktes Kalbsherz.

Das Herz wird gewaschen, vom geronnenen Blute befreit, gespickt, gesalzen, in eine Kasserole mit Speckwürfel, Butter, Zwiebeln, gelbe Rüben, ein Glas Wein und etwas Fleischsuppe zugedeckt im Rohr $1^1/_2$ Stunden weich gedämpft, das Herz auf eine warme Platte gelegt, alsdann giebt man in die Sauce 3—4 Löffel sauern Rahm, eine Hand voll fein geschnittene Champignon, koche sie einigemale auf, giebt dann ein Glas Madeira daran, legt das Herz wieder in die Sauce, läßt es noch gut heiß werden und serviert es dann sofort mit der Sauce.

586. Gespicktes Kalbsherz auf andere Art.

Nachdem das Kalbsherz wie letzteres hergerichtet und weich gedämpft, giebt man einen Schöpflöffel voll braune Einmachsauce, ein Glas Madeira und ein paar Löffel fein geschnittene Trüffeln dazu, kocht sie nochmals auf, gießt sie über das Kalbsherz und serviert es sofort.

587. Geröstete Kalbsleber.

Nachdem die Kalbsleber gewaschen, abgehäutet, von allen Adern befreit und ganz feinblättrig geschnitten, giebt man ein Stück Butter, fein gewiegte Zwiebeln in eine Pfanne, röstet sie ganz hellgelb, giebt die Leber dazu, röstet sie bei großem Feuer und unter beständigem umkehren in 2—3 Minuten fertig, zuletzt giebt man einen Löffel Semmelbröseln und das nötige Salz hinein, kehrt sie noch einmal um, richtet sie auf eine warme Platte an und serviert sie sofort.

588. Saure Kalbsleber.

Wenn die Leber wie vorige geschnitten, giebt man ein Stück Butter, fein gewiegte Zwiebeln in eine Pfanne, röstet sie ganz hell, giebt die Leber dazu, röstet dieselbe bereits

fertig, stäubt sie dann mit Mehl, giebt etwas Bouillon, Bratensauce, ein paar Löffel Essig und das nötige Salz daran, kehrt sie noch einmal um und giebt sie sofort zu Tisch.

Anmerkung: Salz giebt man an die Leber deswegen erst zuletzt, daß sie weich bleibt wie Butter.

589. Tyrolerleber.

Nachdem die Leber abgehäutet, von den Adern befreit, schneide man schöne lange 2 messerrückendicke Scheiben, gebe sie in heiße Butter, mit fein geschnittenen Zwiebeln auf die Pfanne und brate sie schnell auf beiden Seiten gelb, salze sie, rühre sie auf eine Platte an, gieße Fleischsuppe, etwas Bratensauce, ein paar Löffel Weißwein in den zurückgebliebenen Saft, koche sie ein paarmal auf, gieße sie unter die Leber und serviere sie sofort.

590. Italienische Leber.

Wenn die Leber hergerichtet, schneide man schöne, lange Scheiben, spickt sie mit Speck, bratet sie in heißer Butter auf beiden Seiten schnell gelb, salzt, giebt ein paar Löffel feingeschnittene Champignon, etwas Fleischsuppe, ein Gläschen guten Rheinwein daran, läßt dieselbe noch einmal aufkochen und serviert sie sofort.

591. Leber mit Madeira.

Wenn die Leber schön hergerichtet, schneide man schöne lange Scheiben, spickt selbe mit feinem Speck und stiftartig geschnittenen Trüffeln, giebt sie in heiße Butter, bratet sie schnell auf beiden Seiten gelb, salze sie, giebt etwas Fleischsuppe und Madeira daran, richtet die Leber auf eine warme Platte an, kocht die Sauce noch einmal auf, gießt sie darunter und serviert sie sofort.

592. Kalbsleber mit süßem Rahm.

Erfährt ganz gleiche Zubereitung wie vorhergegangenes Rezept. Nachdem sie schon gelb, fertig gebraten, auf die Platte angerichtet, wird der zurückgebliebene Saft, etwas Fleischsuppe und ein paar Löffel kalter, süßer Rahm beigegossen, ein paarmal aufgekocht an die Leber gegeben, etwas Zitronensaft darübergedrückt und sofort serviert.

593. Kalbsleber mit saurem Rahm.

Erfährt ganz gleiche Behandlung wie vorhergegangene Nummer.

594. Geröstete Kalbsnieren.

595. Saure Kalbsnieren.

596. Geröstete Schweinsnieren.

597. Saure Schweinsnieren.

Erfahren ganz gleiche Behandlung wie geröstete und saure Kalbsleber (siehe Rezept Nr. 590 und 591).

598. Gebackene Kalbsleber.

Eine schöne Leber wird abgehäutet und von den Adern befreit, in halb fingerdicke Scheiben geschnitten, gesalzen, in Mehl, Ei und Bröseln umgekehrt und in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön gelb gebacken, man serviert selbe mit Zitronenscheiben.

599. Gebackenes Kuheuter.

Nachdem das Euter gewaschen, wird es in schöne Stücke geschnitten, im Salzwasser mit viel Wurzelzeug weich gekocht, herausgenommen, im Mehl, Ei und Bröseln umgekehrt und im heißen Schmalz schön gelb gebacken, mit Zitronenscheiben serviert.

600. Gebackenes Lamm oder Kitze.

Man kocht das in kleine Stücke geteilte Fleisch langsam im Salzwasser mit Wurzelzeug weich, nimmt es heraus, wendet es in Mehl, Ei und Bröseln um und bäckt es in heißem Schmalz schön gelb, und wird beim Anrichten mit gebackener Petersilie belegt, solche muß schön rösch sein.

601. Lamm- oder Kitzenfleisch.

Nachdem es hergerichtet ist wie ein Hase, gespickt, gesalzen, thut man es einige Stunden in die Beize, giebt es dann mit Butter, Fleischsuppe und zwei Teilen von der Beize in's Kasserole, dünstet es unter oftem Begießen von dickem saurem Rahm in einer Stunde fertig und weich.

602. Eingemachtes Hammelfleisch.

Die Brust eignet sich am besten hierzu, man schneide sie gleich in Portionen, salze und gebe selbe mit Butter, gelbe Rüben, Sellerie in ein Kasserole, spritze es mit gutem Essig und lasse es im Rohr zugedeckt weich dämpfen, dann gebe einen Löffel weiße Einmachsauce daran, säuere sie noch mit Zitronensaft und etwas saurem Rahm, koche alles nochmals auf und gebe es mit Brat- oder gerösteten Kartoffeln zu Tisch.

603. Hachée von Hammelfleisch.

Wird ganz gleich wie vom Kalbfleisch bereitet, siehe Rezept Nr. 544, nur spritzt man dieses mit 1—2 Löffeln gutem Essig.

604. Gekochtes Schweinefleisch.

Hierzu nimmt man gewöhnlich den Hals, Grat und Brust, dieses wird in kleine Portionen geschnitten und mit Wasser, Wurzeln, Essig, Salz, Kümmel, Zwiebeln, langsam weich gekocht, auf eine Platte angerichtet, mit Petersilie bestreut und serviert es meistens mit Senf.

605. Sauergekochter Schweinskopf.

Ein rein geputzter Schweinskopf wird gespalten, mit kaltem Wasser zugesetzt, dann abgeschäumt, herausgenommen, in kleine Stücke geteilt, gesalzen, mit Fleischsuppe, Zwiebeln, Wurzelzeug und Kümmel in eine Kasserole gegeben und darinnen kernig weich gekocht, auf eine Platte mit etwas Sud angerichtet und mit rohem, geriebenem Meerrettig serviert.

606. Sauergekochte Schweinsohren und Schweinsfüße.

Erfahren gleiche Behandlung wie letzte Nummer.

607. Schweinefleisch mit Sauerkraut gekocht.

Man gebe in ein Kasserole schönes Bratenfett, röste darin fein gewiegte Zwiebeln hellgelb, thue das Sauerkraut hinein, schneide von der Brust oder dem Halsgrat Portionenstücke, salze sie und koche selbe in dem Kraut weich, richte das Kraut auf eine Platte und das Fleisch erhöht darauf an.

608. Rindszunge mit Zwiebelsauce.

Die Rindszunge wird in Fleischsuppe oder leicht gesal-

zenem Wasser mit viel Wurzeln und Zwiebeln weich gekocht, nun legt man selbe auf einen Holzteller, zieht mittels eines Tuches die Haut davon ab, schneidet alles harte weg und giebt die Zunge im Ganzen oder überquer hinein, in schöne Stücke geschnitten, kranzförmig auf eine Platte geordnet, giebt eine pikante braune Zwiebelsauce darunter, um den Rand der Platte legt man meistens einen Kranz von Blätterteig und oben auf die Zunge wird feine längliche Zitronenschale und fein gewiegte Petersilie gestreut und zu Tisch gegeben.

609. Rindszunge mit Sardellensauce.

Nachdem die Zunge weich gekocht und nach Belieben ganz oder in Stücke geschnitten auf eine Platte geordnet, wird darunter schmackhafte braune Sardellensauce gegossen und mit fein geschnittenen Zitronenschalen bestreut, zu Tisch gegeben.

610. Rindszunge mit freiassierter Sardellensauce.

Nachdem die Zunge gekocht und auf die Platte gegeben, werden in eine weiße Sardellensauce 3—4 Eigelb mit einem Löffel Wasser und ebensoviel zerlassener Butter gut verklopft und unter die Sauce verrührt, dann sofort zu Tisch gegeben.

611. Rindszunge mit brauner Cappernsauce.

Genau dieselbe Behandlung.

612. Rindszunge mit Madeira-Sauce.

613. Rindszunge mit Trüffeln-Sauce.

614. Rindszunge mit Champignon-Sauce.

615. Rindszunge mit Tomaten-Sauce.

Erfahren alle gleiche Behandlung, Zubereitung der Saucen siehe vorne.

616. Rindszunge mit Meerrettig.

Nachdem die Zunge mit viel Wurzeln weich gekocht, legt man die in Mitte, der Länge nach durchgeschnittene Zunge herzförmig auf eine warme Platte, sodann werden eine bis zwei Stangen Meerrettig der Länge nach fein geschabt und das mittlere der Platte schön mit einer Crenrose bedeckt und meistens mit Zwiebelsauce serviert.

617. Rindszunge mit Parmesankäs.

Nachdem die Zunge wie in voriger Nummer hergerichtet, legt man dieselbe herzförmig in ein gebuttertes Kasserole mit etwas Fleischsuppe, rührt einen Löffel Mehl mit 3—4 Eigelb, mit ¼ Liter dickem saurem und 2—3 Löffel süßen Rahm, 3—4 Löffel Parmesankäse und eine Prise Salz gut ab, bestreicht damit die Zunge und backt sie im Rohr unter öfterem Begießen von zerlassener Butter schön gelb.

618. Ochsenhirn.

Das Hirn wird eine Zeit lang in laues Wasser gelegt, darin abgehäutet, in kaltem Wasser abgewaschen, in leichtem Salzwasser mit viel Wurzeln, etwas Essig langsam weich gekocht, dann in einen Durchschlag gethan, darnach auf eine Platte angerichtet und eine schmackhafte braune Einmachsauce, die mit Zitronensaft gesäuert, darüber gegeben und sofort serviert.

619. Ochsengaumen.

Dieselben müssen vom Metzger schön herausgeschnitten werden, sie werden mit kaltem Wasser zugesetzt und darinnen gelassen, bis das Wasser beinahe zu kochen anfängt, dann nehme man sie heraus auf ein Brett, schabe die Haut davon ab und, nachdem man dieselben gewaschen, kommen sie mit Fleischsuppe, Zwiebeln, Wurzeln und einem Glas Wein in ein Kasserole, man läßt sie dortselbst gut zugedeckt 3 Stunden langsam weich kochen, man nimmt sie alsdann heraus, schneidet sie in Streifen oder schöne Würfeln, giebt eine gut gesäuerte Einmachsauce darüber, läßt sie ein paarmal aufkochen und serviert sie.

620. Ochsenschweif.

Die Ochsenschweife schneide man nach Belieben, setze sie mit kaltem Wasser zu, wenn sie abgeschäumt, gebe man sie mit Fleischsuppe, Wurzeln, Zwiebeln und einem Glas Wein in ein Kasserole, läßt sie dort 2 Stunden langsam kochen, sonstige Behandlung wie bei den Ochsengaumen.

621. Kalbslunge.

Die rein gewaschene Kalbslunge wird im leichten Salzwasser mit Wurzeln weich gekocht, worauf man sie in einer

Schüssel beschwert, bis sie gänzlich erkaltet, alsdann fein nudelartig schneidet, 2—3 Schöpflöffel braune Einmachsauce daran giebt, mit Essig und Zitronensaft säuert und noch eine Zeit lang kochen läßt und nach Belieben dann mit Spatzen, gerösteten Kartoffeln, Maccaroni, Semmel- oder Kartoffelknödeln zu Tisch gibt.

622. Saure Kuttelflecke.

Man kocht 2—3 Pfund reingeputzte Kuttelflecke im Salzwasser weich, nachdem sie erkaltet, schneide man dieselben fein nudelartig, gebe an diese 2—3 Löffel gut abgekochte Einmachsauce, lasse sie mit etwas Essig, Zitronensaft, einem Glas Wein und einem Lorbeerblatt noch eine Zeit lang kochen und gebe sie mit einer in letzter Nummer erwähnten Beilage zu Tisch.

623. Geröstete Kuttelflecke.

Nachdem, wie in letzter Nummer, die Kuttelflecke ganz weich gekocht und fein nudelartig geschnitten, giebt man in eine Pfanne ein schönes Stück Schmalz oder Bratenfett, fein gewiegte Zwiebeln und etwas Zitronenschale, sodann giebt man die fein geschnittenen Kutteln hinein, salzt sie, streut Kümmel nach Belieben darauf, bratet sie unter beständigem Umkehren mit dem Backschäufelchen 8—10 Minuten und giebt dieselben sofort zu Tisch.

624. Reh-Ragout.

Zum Ragout verwendet man gewöhnlich Brust, Hals und Bug, legt dasselbe meistens 1—2 Tage in die Beize, kocht es dann mit Fleischsuppe, etwas Beize kernig weich, unterdessen macht man aus gutem Bratenfett, Zwiebeln, Mehl und etwas Zucker eine dunkelbraune Einbrenne, rührt sie mit einem Glas Wein und einem Schöpflöffel Beize gut ab, läßt sie ein paar Stunden langsam kochen, giebt das kernig-weiche Fleisch hinein, kocht es darinnen noch ganz weich, richtet es mit der Sauce auf eine Platte an, bestreut es mit fein geschnittenen Zitronenschalen und gibt es gewöhnlich mit Brat- oder gerösteten Kartoffeln oder mit Knödeln zu Tisch.

Anmerkung. Sollte die Sauce nicht braun genug sein, so wird mit Zucker-Jus nachgeholfen.

625. Hirsch-Ragout.

Nachdem man Hals und Brust in kleine Stücke verhauen, giebt man dieselben 4—5 Tage in die Beize, sodann mit halb Wasser und halb Beize mehr gedünstet als gekocht, unterdessen macht man eine dunkelbraune Einbrenne und behandelt es weiters genau wie letzte Nummer.

626. Hasen-Ragout.

Man verwendet hiezu Kopf, Hals, Brust und die vorderen Läufe, diese Teile, nachdem sie in kleine Stücke zerschnitten, legt man über Nacht in die Beize, giebt sie den anderen Tag mit Speckwürfeln, Zwiebeln, Lorbeerblatt und etwas von der Beize in ein Kasserole und dünstet es kernigweich, alsdann macht man aus 3 Kochlöffel Mehl und etwas Zucker eine braune Einbrenne, rührt es mit Fleischsuppe, Beize und einem Glas Wein zur gehörigen Saucendicke ab, läßt es lange Zeit kochen, giebt die Hasenstückchen hinein, kocht sie daselbst noch ganz weich, fügt noch einige Löffel Hasenblut bei, dann werden die Stückchen auf eine tiefe Platte angerichtet, die Sauce durch ein Sieb darüber gegeben und mit gerösteten Kartoffeln oder Spätzchen serviert.

627. Gansjung.

Dazu werden Kopf, Hals, Magen, Fliegel und Füße genommen, diese in Stücke geteilt, das Blut von der Gans wird aufgefangen, in ein Geschirr, worin sich Essig befindet, gegeben, das in Stücke geteilte Fleisch legt man über Nacht in Beize, wird sodann mit Wasser, Beize, Wurzeln, Zwiebeln in ein Kasserole gegeben und darinnen langsam weich gekocht, unterdessen wird 1—2 Schöpflöffel braune, dicke Einmachsauce mit dem Gansabsud verdünnt, zuletzt das Blut ebenfalls darunter gerührt und, ohne sie nochmals kochen zu lassen, sofort durch's Sieb über das Gansjung gegossen und gleich mit gerösteten Kartoffeln, Spatzen oder Knödeln serviert.

628. Gedämpfte Gansleber.

Man befreie eine schöne Gansleber von der Galle und wische sie rein ab, nun giebt man in ein Kasserole ein Stückchen Butter 30—40 Gramm, in kleine Würfel geschnittenen Speck,

feingeschnittene Zwiebel und die Leber, so läßt man sie von beiden Seiten gelb anbraten, gießt dann ein gutes Glas Rotwein daran, salzt, läßt denselben gut zugedeckt eindünsten, richtet die Leber auf eine warme Platte an, thut an den zurückgebliebenen Saft etwas süßen Rahm und Zitronensaft, gießt die Sauce durch's Sieb über die Leber und serviert sie sofort.

629. Gansleber mit Trüffeln.

Man schneide Trüffeln in stiftartige lange Streifen und stecke diese in eine schöne, von der Galle befreite Gansleber der Reihe nach zierlich ein, dann gebe man in ein Kasserole Butter, gewürfelten Speck, geschnittene Zwiebeln, die Leber, ein Glas Rotwein, läßt denselben gut zugedeckt beinahe eindünsten, salzt, richtet sie bald darnach auf eine warme Platte an, gießt nochmals etwas Wein, ein paar Löffel sauren Rahm in die Sauce, kocht sie auf und richtet sie unter die Leber an.

630. Gansleber gebraten.

Nachdem die Gansleber hergerichtet, wird sie mit Butter, Speckwürfeln, Zwiebeln und etwas Fleischsuppe in ein Kasserole gegeben, fleißig begossen, dann gesalzen, mit dickem, süßen Rahm bestrichen, zuletzt kommt ein Glas Madeira dazu, man richte die Leber auf eine warme Platte an, die Sauce wird noch ein paarmal aufgekocht, unter die Leber gegossen und sofort serviert.

631. Gebackene Gansleber.

Die weniger schöne Gansleber wird von der Galle befreit, in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, gesalzen, in Mehl, Salz und Bröseln umgekehrt, in Butter auf beiden Seiten gelb gebacken und mit Zitronenscheiben zu Tisch gegeben.

632. Rindsgoulasch.

Hiezu verwendet man vom Lendenstück oder Filet, nachdem es vom Fett, Riemen und Haut befreit, schneidet man es in schöne, große Würfel, giebt in ein Kasserole Butter, Speckwürfel, eine Handvoll fein geschnittene Zwiebeln, läßt sie anziehen, giebt das in Würfel geschnittene Fleisch dazu, röstet es sehr schnell, thut das nötige Salz dazu, stäubt es

mit Mehl, gießt mit etwas Fleischsuppe, Bratensauce und ein paar Löffeln dicken, sauren Rahm auf, läßt es noch einmal aufkochen und serviert es sofort mit Spatzen, Maccaroni oder Bandlnudeln.

633. Gedünstetes Goulasch.

Nachdem man das gleiche Fleisch wie in voriger Nummer mit Butter, Speckwürfeln, Zwiebeln schön gelb geröstet, mit Mehl gestäubt, mit Bouillon, Bratensauce aufgegossen, mit Zitronensaft gesäuert und gut zugedeckt, weich gedünstet und zuletzt ein Glas Madeira daran gegeben hat, sofort mit Kartoffelnudeln serviert.

634. Gemischtes Goulasch.

Man nehme Kalb-, Schwein- und Hammelfleisch, von jeder Sorte gleichviel, häute es ab, schneide dasselbe über den Faden in schöne Würfel, gebe in ein Kasserole Butter, Speckwürfeln, 3—4 große in Scheiben geschnittene Zwiebeln, röste alles schön hellgelb, sodann gebe einen Suppenteller rohe, geschälte, in Viertel geschnittene Kartoffeln, 5—6 geschnittene gelbe Rüben dazu, gieße etwas sauren Rahm daran und lasse alles zusammen gut zugedeckt weich dünsten.

635. Kalbs-Goulasch.

Nachdem schönes Kalbfleisch vom Schlegel oder Grat über den Faden in Würfel geschnitten, giebt man Butter, Speck mit einer Handvoll fein geschnittenen Zwiebeln in ein Kasserole, röstet sie schön hellgelb, giebt die Kalbfleisch-Würfeln dazu, salzt dieselben, röstet sie auf beiden Seiten schön gelb, stäubt mit Mehl, gießt einen Schöpflöffel Fleischsuppe und Bratensauce auf, giebt etwas sauren Rahm daran und läßt es zugedeckt ganz weich dünsten, vor dem Anrichten gebe man ein Gläschen Rheinwein oder Madeira daran und serviere es sofort mit Kartoffeln, Nockerl, Maccaroni oder Reis.

636. Gekochter Schinken.

Ein kleiner Schinken braucht 2 Stunden, ein großer hingegen 3—4 Stunden, er soll zugedeckt nur perlen, kocht er stärker, geht zuviel Saft verloren, es ist streng darauf zu sehen, daß derselbe mit kochendem Wasser zugesetzt wird, er

soll ganz salpeterfrei sein, ist er weich, löst man die Schwarte ab, entfernt das Schwarze alles, richtet ihn auf eine warme Platte an, giebt an den Knochen eine zierliche Papier-Manschette, garniert ihn mit Petersilie und giebt ihn mit warmem Merrettig, Spinat, Sauerkraut oder einer pikanten Sauce zu Tisch.

637. Kaiserfleisch.

Schöner geräucherter Schweinsgrat wird mit Wurzelzeug in leichtem Salzwasser ganz langsam gekocht, er darf nur perlen, nach einer Stunde wird er weich sein, als Beilage dazu schmeckt sehr gut Kartoffel, Erbsen oder Linsenpürree, Sauerkraut oder Spinat.

638. Geräucherte Ochsenzunge.

Wenn sie scharf gesalzen, wird sie in Wasser mit Wurzeln ganz ohne Salz weich gekocht, man serviere sie nach Belieben mit Pürree, Meerrettig, Sauerkraut oder grünen Bohnen, Erbsen und Carotten.

Fische.

639. Blauabgesottener Karpfen.

Der Karpfen wird geschuppt, aufgeschnitten, ausgewaschen, in ein Fisch-Kasserole (Fischwanne) gegeben, mit kochendem Essig übergossen, was ihn blau färbt, dann giebt man ein gutes Glas Wein, Wasser, ziemlich viel Salz, Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie und kocht darinnen den Fisch langsam fertig und giebt folgende geschlagene Buttersauce dazu: 100 Gramm Butter wird mit einem Kochlöffel Mehl abgeknetet, dies mit 1/4 Liter Wasser abgerührt und mit Salz, Muskatnuß gewürzt, nun läßt man das Ganze unter beständigem Rühren auf offenem Feuer heiß werden, alsdann rührt man 3—4 Eigelb, etwas Wasser, Zitronensaft und einen Löffel zerlassener Butter gut ab, giebt es in die Sauce, dieselbe wird nun mit einem Schneebesen auf dem Feuer geschlagen, bis sie in die Höhe steigen will und heiß geworden, kochen darf sie niemals.

640. Blauabgesottener Karpfen mit Hollondaise.

Nachdem der Karpfen blau abgesotten, richtet man ihn auf eine warme Platte an und giebt ihn sofort mit Hollondaise (siehe Rezept Nr. 282) zu Tisch.

641. Schwarzer Karpfen.

Der Karpfen wird wie in Nr. 639 blau abgesotten, nun werden 2 Kochlöffel Mehl in Butter oder Schmalz dunkelbraun geröstet, dasselbe mit einem Glas Wein und etwas Fischabsud zur gehörigen Dicke abgerührt, in einer eisernen Pfanne eine leichte Stunde mit einigen gestoßenen Nußkernen gekocht, der Karpfen wird auf eine Platte angerichtet, die Sauce durch's Sieb darüber gegeben und mit fein

geschnittenen Zitronenschalen bestreut und mit Bandlnudeln oder Spatzen zu Tisch gegeben.

NB. Durch die Nußkerne und das Kochen in der eisernen Pfanne wird die Sauce schwarz; sollte es jedoch nicht genügen, hilft man mit Zucker-Jus nach.

642. Gebratener Karpfen.

Wenn der Karpfen hergerichtet, gesalzen, wird er mit fein geschnittenen Zwiebeln, Sellerie, Petersilie und Butter in ein Kasserole auf einen Holzrost in heißes Rohr gegeben, unter Begießen mit einigen Löffeln Wasser und saurem Rahm in einer guten halben Stunde fertig gebraten, mit etwas Zitronensaft gesäuert und mit der eigenen Sauce serviert.

643. Gebackener Karpfen.

Nachdem der Karpfen hergerichtet, wird er in schöne Stücke geschnitten, gesalzen, eine Stunde stehen gelassen, in Mehl, Ei und Bröseln umgekehrt und auf beiden Seiten schön gelb gebacken und mit Zitronenscheiben zu Tisch gegeben.

644. Blauabgesottener Hecht.

Nachdem der Hecht geschuppt, ausgenommen, von innen ausgewaschen, gesalzen, giebt man ihn mit Wasser, einem Glas Wein, Salz, etwas Essig und Wurzeln in eine Fischwanne, läßt ihn daselbst eine gute halbe Stunde langsam kochen, man giebt ihn auf eine warme Platte, garniert ihn mit ausgestochenen, in Salzwasser weich gekochten Kartoffeln, gießt dann zerlassene Butter darauf und serviert ihn sofort.

645. Gedünsteter Hecht.

Nachdem ein 2—3 Pfund schwerer Hecht hergerichtet, gesalzen, legt man denselben auf einen Holzrost in ein gebuttertes Kasserole, giebt fein geschnittene Zwiebeln, Sellerie, Petersilie, Salbei, etwas Zitronenschale, gewürfelten Speck und läßt den Hecht darinnen gut zugedeckt eine halbe Stunde dünsten, alsdann wird mit etwas Wasser und einem Glas Wein aufgegossen, im Rohr zugedeckt, fertig gedünstet, mit Zitronensaft beträufelt, mit dem Holzrost vorsichtig herausgenommen, auf die Platte geleiten lassen und mit der Sauce begossen serviert.

646. Gebratener Hecht gespickt.

Nachdem ein 4—5 Pfund schwerer Hecht hergerichtet und ganz schön abrasiert, gesalzen, mit feinem Speck und Sardellen gespickt, giebt man denselben auf einen Holzrost, in eine gebutterte Reine mit Zwiebeln, Wurzeln, Butter, Speckwürfeln und einem Schöpflöffel Fleischsuppe oder Fastenbrühe begossen und in heißem Rohr, unter öfterem Begießen von sauerem und süßem Rahm in einer leichten Stunde fertig gebraten, man lasse denselben mit dem Rost langsam auf die Platte geleiten und garniere ihn mit rund gedrehten, gebratenen Kartoffeln. Die eigene Sauce wird durch's Sieb darüber gegeben und sofort serviert.

647. Gebratener, gespickter Hecht mit Madeira.

Nachdem der Hecht ganz wie vorige Nummer hergerichtet, mit Zwiebeln, Butter, Speckwürfeln, auf einen Holzrost in eine gebutterte Reine gegeben, mit einem Schöpflöffel voll Fleischsuppe und Bratensauce begossen, in heißem Rohr unter öfterem begießen von Rahm in einer Stunde schön gelb gebraten, gebe man kurze Zeit vor dem Anrichten ein Glas Madeira daran, man richte ihn vorsichtig auf eine warme Platte an, bestreue ihn mit ausgesuchter Petersilie und serviere ihn mit der eigenen Sauce und mit Zitronenscheiben belegt.

648. Blauabgesottene Forelle.

Eine Hauptbedingung bei den Forellen ist, daß sie lebend in die Küche kommen, sobald sie getötet, werden sie vorsichtig aufgeschnitten, ausgenommen, mit einem reinen Tuch ausgewischt sehr acht gebend, daß der Schleim nicht verloren geht, nun werden sie in eine Kasserole gethan mit etwas kochendem Weinessig übergossen, was sie gleich blau färbt, sodann ein Glas Wein, kaltes Wasser, Salz und Wurzeln hineingiebt und sie eine leichte halbe Stunde ziehen, aber niemals kochen läßt, man serviert sie nach Belieben mit zerlassener Butter, Buttersauce, Hollondaise oder geschlagener Fischsauce.

649. Forelle in Salzwasser gekocht.

Wenn dieselben wie in letzter Nummer hergerichtet, werden

sie in laues Salzwasser mit Zwiebeln gegeben, man läßt dieselben eine leichte halbe Stunde ziehen, richtet sie auf eine warme Platte an, garniert sie mit ausgestochenen, im Salzwasser weich gekochten Kartoffeln, übergießt sie mit zerlassener Butter und serviert sie sofort mit Zitronenscheiben.

650. Gebackene Forellen.

Hiezu nimmt man meistens die kleinsten Forellen, nachdem man sie ausgenommen, ausgewaschen, werden sie innen gesalzen, eine Zeit lang stehen gelassen, dann in Mehl, Ei und Bröseln umgekehrt und im schwimmenden Schmalz schön gelb und rösch gebacken und mit Zitronenscheiben serviert.

651. Blauabgesottener Salm.

Nachdem der Salm geschuppt, ausgenommen, wird derselbe in eine Fischwanne gegeben und mit kochendem Weinessig übergossen. Nun gießt man 1/2 Liter guten Wein und soviel Wasser, daß der Fisch damit bedeckt, giebt Zwiebeln, Wurzeln und genügend Salz dazu, läßt ihn je nach Größe eine leichte Stunde, oder noch etwas mehr langsam perlen, richtet ihn auf eine große Platte an und giebt ihn meistens mit zerlassener Butter oder mit Fischsauce und Zitronenscheiben zu Tisch.

652. Salm im Salzwasser abgekocht.

Der Salm, nachdem er wie in letzter Nummer hergerichtet, wird in eine Fischwanne in lauwarmes Salzwasser gegeben und je nach der Größe ebenfalls eine leichte Stunde perlen lassen, dann wird er mit zerlassener Butter und ausgestochenen im Salzwasser weich gekochten, mit Petersilie bestreuten Kartoffeln und Zitronenscheiben zu Tisch gegeben.

653. Gebratener Salm.

Nachdem der Salm rein geputzt, schneidet man denselben in zwei fingerdicke Scheiben, salzt und legt sie übereinander. Nun werden die erwähnten Scheiben mit Butter oder Olivenöl auf beiden Seiten bestrichen, auf einen mit Olivenöl bestrichenen Rost, mit guter Glut und unter öfterem Bestreichen mit Olivenöl schön gelb gebraten, sodann auf eine warme Platte angerichtet und mit Zitronenscheiben serviert.

654. Lachs-Forelle blau.

Siehe Zubereitung Rezept Nr. 651.

655. Lachs-Forelle im Salzwasser abgekocht.

Siehe Zubereitung Rezept Nr. 652.

656. Lachs-Forelle gebraten.

Siehe Zubereitung Rezept Nr. 653.

657. Lachs blau.

Siehe Zubereitung Rezept Nr. 651.

658. Lachs im Salzwasser.

Siehe Zubereitung Rezept Nr. 652.

659. Lachs gebraten.

Siehe Zubereitung Rezept Nr. 653.

660. Blaufelchen blau abgesotten.

Nachdem die Blaufelchen rein geputzt, werden sie mit etwas kochendem Essig übergossen, ein Glas Wein und kaltes Wasser, sowie das nötige Salz daran gegeben, läßt sie langsam ziehen, aber ja nicht kochen. Sie werden mit zerlassener Butter und Zitronenscheiben zu Tisch gegeben.

661. Blaufelchen im Salzwasser abgekocht.

Nachdem die Blaufelchen wie letztere hergerichtet, werden sie in eine Kasserole in lauwarmes Salzwasser gegeben. Man läßt sie auf offenem Herde ca. 20 Minuten ziehen, aber ja nicht kochen und giebt sie mit zerlassener Butter und ausgestochenen, im Salzwasser weich gekochten, mit Petersilie bestreuten Kartoffeln und Zitronenscheiben zu Tisch.

662. Blaufelchen auf dem Roste gebraten.

Nachdem die Blaufelchen schön hergerichtet, gesalzen, läßt man sie eine Zeit lang liegen, giebt sie alsdann auf einen mit Speck oder feinem Olivenöl bestrichenen Rost auf gute Glut und bratet sie auf beiden Seiten goldgelb. Man serviert sie mit maître Butter.

663. Blaufelchen gebacken.

Nachdem die kleinsten Blaufelchen hergerichtet und gesalzen, läßt man sie eine Zeit lang liegen, alsdann werden sie in Mehl, Ei und Bröseln umgekehrt und im heißen schwimmenden Schmalz rösch gebacken und mit Zitronenscheiben serviert.

664. Renken gebraten.

Nachdem sie geputzt, ausgenommen, ausgewaschen und abgetrocknet gesalzen, auf einen mit Speck oder Olivenöl bestrichenenem Rost, auf guter Glut, auf beiden Seiten schön gebraten, sofort mit Zitronenscheiben serviert.

665. Renken gebacken.

Nachdem die kleinen Renken hergerichtet, gesalzen, werden sie in Mehl, Ei und Bröseln umgekehrt und im schwimmenden Schmalz schön rösch gebacken, mit Zitronenscheiben und Kopf- oder anderem grünen Salat serviert.

666. Aeschen blau gekocht.

Wenn dieselben hergerichtet, gesalzen, giebt man sie in den lauwarmen Fischsud, bestehend aus einem Glas guten Wein, etwas Essig, Wurzelzeug und gesalzenes Wasser, läßt sie aber nur langsam ziehen, ja nicht kochen, serviert sie mit Salzkartoffeln und Petersilien bestreut, mit zerlassener Butter und Zitronenscheiben.

667. Aeschen gebraten.

Siehe Zubereitung Rezept Nr. 662.

668. Aeschen im Salzwasser abgekocht.

Siehe Zubereitung Rezept Nr. 661.

669. Aeschen gebacken.

Siehe Zubereitung Rezept Nr. 663.

670. Huchen blau abgesotten.

Siehe Zubereitung Rezept Nr. 651.

671. Huchen im Salzwasser abgekocht.

Siehe Zubezeitung Rezept Nr. 652.

672. Huchen gebraten.

Siehe Zubereitung Rezept Nr. 653.

673. Huchen gebacken.

Siehe Zubereitung Rezept Nr. 663.

674. Zander.

Nachdem derselbe geputzt, gesalzen, eine Zeit lang stehen gelassen, dann mit kaltem, gut gesalzenem Wasser mit etwas Milch auf offenes Feuer gegeben, ehe er zu kochen beginnt, nimmt man ihn vom Feuer und läßt ihn zugedeckt bei Seite noch eine Viertelstunde ziehen, serviert ihn dann mit Fischkartoffeln und zerlassener Butter.

675. Zander blau abgesotten.

Siehe Zubereitung Rezept Nr. 644.

676. Seezunge gekocht.

Nachdem die Seezungen ausgenommen, die Haut abgezogen und die Flossen weggeschnitten, werden sie gewaschen, gesalzen, in eine Kasserole mit Wasser, ein Löffel Essig, Salz, Zwiebeln und Wurzeln schnell auf's Feuer gegeben, und wenn sie bereits angefangen zu kochen, sofort weggenommen und läßt sie noch 10 Minuten ziehen, sodann mit zerlassener Butter und Zitrone zu Tisch gegeben.

677. Seezungen gebacken.

Nachdem sie wie letzte Nummer hergerichtet, gesalzen, werden sie in Mehl, verklopftem Ei und Bröseln umgekehrt, im heißen Schmalz schön gelb gebacken und mit Zitronenscheiben serviert.

678. Gebackene Barbe.

Nachdem dieselben hergerichtet, in schöne Stückchen geschnitten, gesalzen, in Mehl, Ei, Bröseln oder Paniermehl umgekehrt und aus schwimmendem Schmalz herausgebacken, mit gebackener Petersilie verziert und mit Zitronenscheiben serviert.

679. Gekochter Schellfisch.

Frische Schellfische wascht man, setzt sie mit kaltem, leicht gesalzenem Wasser, mit etwas Milch in der Fischwanne zu, läßt sie zum völligen Sud kommen, worauf man sie bei Seite stellt und eine leichte Stunde ganz langsam ziehen läßt, dann

auf eine warme Platte anrichtet und mit Fisch-Kartoffeln und zerlassener Butter serviert.

680. Schellfische auf andere Art.

Nachdem der Schellfisch gesalzen, setzt man ihn in eine Fischwanne mit leicht gesalzenem Wasser, etwas Essig, Zwiebeln, Wurzeln, Zitronenschalen, läßt ihn auf offenem Feuer bis zum Kochen kommen, zieht ihn dann bei Seite, läßt denselben noch eine leichte Stunde darinnen ziehen und giebt folgende Sauce dazu: man giebt ein Stück Butter und etwas Mehl in ein Kasserole, läßt es schwitzen, dann rührt man dies mit süßem Rahm zur gehörigen Saucendicke an, läßt dieselbe gut heiß werden, thut nach Belieben einige Cappern daran und giebt sie mit dem Schellfische zu Tisch.

681. Abgeschmälzter Stockfisch.

Man schneidet den geweichten und ausgegräteten Stockfisch in schöne Stücke, trockne ihn gut ab, salze ihn, setze ihn mit lauem Wasser zu, lasse ihn ein paarmal aufkochen, gebe ihn in einen Durchschlag, von da auf eine warme Platte, nun röstet man in Butter fein geschnittene Zwiebeln schön gelb, der Fisch wird mit viel Butter und Zwiebeln abgeschmälzt und sofort serviert.

682. Gebackener Stockfisch.

Der geweichte, ausgegrätete Stockfisch wird in schöne Stückchen geschnitten, gut abgetrocknet, gesalzen, in Mehl, Ei und Bröseln umgekehrt, in heißem Schmalz schön gebacken, mit Sauerkraut sofort zu Tisch gegeben.

683. Häring gebacken.

Die Häringe werden gehäutet, gewaschen und jeder in vier Teile geschnitten, eine Stunde in kalte Milch gelegt, dann im Wasser gewaschen, getrocknet, in Mehl, verklopften Eiern und Bröseln umgekehrt, in heißem Schmalz von beiden Seiten gelb gebacken.

684. Häringe am Rost gebraten.

Die Häringe werden geklopft, abgehäutet und einige Stunden in halb Wasser und halb Milch gelegt, dasselbe soll noch ein paarmal gewechselt werden, man nimmt sie dann

heraus, trocknet sie, nun giebt man dieselben auf einen mit Butter bestrichenen Rost und bratet sie auf beiden Seiten schön gelb, richtet sie auf eine warme Platte an und serviert sie mit Essig und Oel.

685. Häringe in der Pfanne gebraten.

Erfahren die ganz gleiche Zubereitung, nach Belieben kann man sie in ein Butterpapier wickeln, alsdann bleiben sie viel saftiger.

686. Gebratene Austern.

Beim Oeffnen der Austern muß man sehr vorsichtig sein, damit keine zerschnitten wird, oder Saft verloren geht. Die Austern werden je mit einem Stückchen Butter belegt und mit etwas Bröseln bestreut, auf ein Blech gestellt und zehn Minuten in heißes Rohr gegeben.

687. Hummer oder Seekrebs.

Hummern von mittlerer Größe sind die feinsten, sie werden gewaschen und hernach das mittlere des Schweifes mit einem Messer herausgenommen, wo der Darm daran hängen wird, nun werden sie mit einem Stück Butter, Salz, Kümmel in ein Kasserole gebracht, mit einem Gläschen Wein oder Essig und soviel Wasser übergossen, daß es darüber geht, und dann eine gute halbe Stunde langsam gekocht, während dieser Zeit werden sie schön rot sein, man richtet sie gewöhnlich pyramidenförmig auf eine gebrochene Serviette, auf eine Platte an und serviert sie sofort.

688. Gekochte Krebse.

Die Krebse werden gewaschen, dann, wie in voriger Nummer, der Darm ausgezogen, in den gleichen Sud gegeben, wie der Hummer, jedoch denselben nur 20 Minuten langsam kochen lassen, dann erhöht auf eine mit einer Serviette belegte Platte angerichtet, mit Petersilie geziert zu Tisch gegeben.

689. Eingemachte Froschschenkel.

Dieselben werden rein gewaschen, dann in einer weißen Einmachsauce 20 Minuten gekocht, vor dem Anrichten mit Zitronensaft gut gesäuert.

690. Fricassierte Froschschenkel.

Man wascht und salzt sie, giebt dieselben in ein Kasserole mit Butter und etwas Zwiebeln, dünstet sie 15—20 Minuten, giebt dann eine Fricasséesauce daran und serviert sie sofort.

691. Gebackene Froschschenkel.

Man wascht und salzt sie, wendet sie in Mehl, Ei und Bröseln um und backt sie in heißem Schmalz.

692. Gedämpfte Schnecken.

Die Schnecken werden gewaschen und so lange im Salzwasser gekocht, bis sich der Deckel vom Häuschen löst, nun nimmt man sie heraus, schneidet die Nase weg, löst die Schweifchen und braune Häutchen ab, giebt Salz darauf, gießt laues Wasser darüber, dann thut man sie in ein Kasserole mit Butter, Zwiebeln, Petersilie und etwas Salz, dämpft sie eine gute Stunde, stäubt sie mit Mehl, giebt ein paar Löffel Bröseln, etwas Fleischsuppe oder Fastenbrühe, den Saft einer halben Zitrone dazu, kocht sie noch ein paarmal auf und serviert sie.

693. Geröstete Schnecken.

Nachdem dieselben wie in letzter Nummer hergerichtet, giebt man sie in ein Kasserole, in welchem man zuvor eine fein geschnittene Zwiebel in Butter gelb geröstet, salzt sie und röstet sie darinnen noch einigemale um und giebt den Saft einer halben Zitrone daran und serviert sie sofort.

Braten.

694. Gebratene junge Gans.

Diese muß immer einen Tag vor dem Gebrauche abgeschlachtet werden, nachdem sie gerupft, flammiert, alsdann ausgenommen, ausgewaschen und abgetrocknet ist, wird sie von innen gesalzen und dressiert, so giebt man sie mit etwas Butter und Fleischsuppe in eine Reine und bratet sie im Rohr bei guter Hitze, unter häufigem Begießen mit ihrer Sauce 1 1/2 Stunden, gelb und weich, während dieser Zeit etwas Fleischsuppe nachgießend, die Gans wird nun auf eine warme Platte angerichtet und mit Petersilie und Gartenkreß garniert. Bratet man sie am Spieß, so wird ein butterbestrichener Bogen Papier um die Gans gebunden, den man kurze Zeit vor dem Anrichten abnimmt und die Gans vollends noch bratet, die Sauce vom Fett befreit und extra in einem Saucière zu Tisch giebt.

695. Gebratene ausgewachsene Gans.

Diese muß immer 2 Tage vor dem Gebrauch abgeschlachtet und hergerichtet werden, dann wird sie von innen gut gesalzen, in die Reine gegeben und in 2 1/2 Stunden weich und rösch gebraten.

696. Gans gefüllt mit Kastanien.

Die Gans wird vollständig hergerichtet, von innen gesalzen, unterdessen mit 1 Pfund Kastanien in Butter mit etwas Zwiebeln und Fleischsuppe kernig weich gedünstet, und sodann in die Gans eingefüllt, gut zugenäht, in die Reine mit etwas Butter und Fleischsuppe gegeben und fertig gebraten, wie letztere.

697. Gefüllte Gans mit Äpfeln.

Die Gans wird vollständig hergerichtet, wie vorhergehende

Nummern, unterdessen werden 1—2 Pfund Aepfel geschält, geschnitten, mit 1/4 Pfund großer Weinbeer und 1 Gläschen Wein halb weich gedünstet, 1—2 Löffel gestoßene Bisquitts oder Zwieback darunter gegeben, in die Gans eingefüllt, gut zugenäht, in die Reine gegeben und wie letztere fertig gebraten.

698. Gans gefüllt mit Kartoffeln.

Die Gans wird hergerichtet (siehe Rezept Nr. 694 und 695), unterdessen schält man rohe Kartoffeln, kocht sie im Salzwasser halb fertig, giebt in Butter gelb geröstete Zwiebeln, fein gewiegte Petersilie, Schnittlauch darunter, und füllt die Gans damit, näht sie zu und bäckt sie wie letztere.

699. Junge gebratene Ente.

700. Gebratene ausgewachsene Ente.

701. Ente gefüllt mit Kastanien.

702. Ente gefüllt mit Äpfel.

703. Ente gefüllt mit Kartoffeln.

Werden ganz nach Nr. 694—698 zubereitet und beendet, nur braucht die Ente weniger Zeit zum Braten und dürfte die junge Ente in 1 Stunde, die ältere in 1 1/2 bis 2 Stunden fertig sein, bei letzteren ist noch zu bemerken, daß selbe 3—4 Tage in die Beize gelegt, dann in's Kasserole mit Butter, Zwiebeln, Fleischsuppe und etwas Beize gegeben werden, und im Rohr in oben erwähnter Zeit weich gedünstet.

704. Gebratener junger Indian.

Der junge Indian wird trocken gerupft, flammiert, ausgenommen, ausgewaschen, abgetrocknet, von innen gesalzen, etwas Petersilie und Butter hineingegeben, dressiert mit dünnen Speckscheiben, Brust und Schlegel eingebunden und mit einem butterbestrichenen Papier eingewickelt in eine Reine mit ein paar Eßlöffel Fleischsuppe, mit Butter und Speckwürfel belegt in's Rohr gegeben und bratet ihn in einer Stunde unter öfterem Begießen seiner eigenen Sauce, eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, übergießt den Indian wiederholt, damit er eine goldgelbe Farbe bekommt,

richtet ihn auf eine warme Platte an und giebt die von Fett befreite Sauce dazu.

Er wird auch sehr oft in Butterpapier eingewickelt und am Spieß gebraten.

705. Ausgewachsener Indian.

Wird ebenso behandelt, nur braucht derselbe 2—3 Stunden braten, bis er weich ist.

706. Indian mit Kastanien gefüllt.

Von dem nun hergerichteten Indian wird der Kopf ganz oben abgeschnitten, der Kropf sorgfältig herausgelöst, der Hals selbst zwischen den Flügeln abgelöst und abgeschnitten, wobei die Halshaut nicht beschädigt werden darf. Unterdessen dünste man 1/2 Pfund hergerichtete Kastanien halb weich, schäle 2 Semmeln, schneide sie in Würfeln, befeuchte sie mit Milch, gebe 50 Gramm große, ebensoviele kleine, ausgesuchte Weinbeeren, etwas Zucker dazu, rühre 1/4 Pfund Butter flaumig, gebe 4 Eier und 50 Gramm fein geschnittenes Ochsenmark hinein, mische alles untereinander und fülle zuerst den Kropf, unterbinde ihn mit Bindfaden gut, die übrige Fülle giebt man in den Leib, näht diesen gut zu, bindet Brust und Schlegel gut mit dünnen Speckscheiben ein, und wickelt den Indian in ein Butterpapier, giebt ihn in die Reine mit Butter und etwas Fleischsuppe und bratet ihn im Rohr schön in 2—3 Stunden fertig.

707. Gebratener Kapaun.

Der Kapaun wird trocken gerupft, flammiert, ausgenommen, gut ausgetrocknet, gesalzen, ein wenig Petersilie und Butter in Leib gesteckt, mit dünnen Speckscheiben überbunden, in Butter bestrichenes Papier eingewickelt, in eine Reine mit Butter und einem Löffel Fleischsuppe gegeben und im Rohr 1—1 1/2 Stunden fertig gebraten.

708. Poularde.

Wird ganz wie der Kapaun zubereitet, und in etwas kürzerer Zeit fertig gebraten.

709. Junges Huhn gebraten.

Nachdem das Huhn trocken gerupft, flammiert, ausgenommen und getrocknet, innen gesalzen und etwas Petersilie und etwas Butter hineingegeben, die Brust mit dünnen Speckscheiben überbunden, giebt man es mit Butter belegt in eine Reine in heißes Rohr; dann gießt man etwas Fleischsuppe daran und bratet es in 25—30 Minuten schnell goldgelb und weich. Man richtet es auf eine Platte an und ziert es mit Petersilie oder Gartenkresse.

710. Junge Hühner am Rost gebraten.

Nachdem die Hühner wie in vorhergehender Nummer hergerichtet, werden sie in ein Butter bestrichenes Papier eingewickelt, auf dem mit Speck überstrichenen Rost über schwache Glut ½ bis ¾ Stunden von allen Seiten schön fertig gebraten. Die Hühner sind noch am feinsten, wenn selbe am Spieß gebraten.

711. Backhuhn.

Nachdem das junge Huhn geputzt und flammiert, wird es in Viertel geteilt, gesalzen, in Mehl und verklopftem Ei umgekehrt, gebröselt und in heißem, schwimmendem Schmalz gebacken, in Durchschlag oder auf Fließpapier gegeben und sofort mit grünem Salat oder Kompot serviert.

712. Gebratene Tauben.

Schöne, junge, hergerichtete Tauben werden gesalzen und mit Speckscheiben, bei großer Hitze im Rohr, oder nach Belieben am Spieß oder Rost gebraten.

713. Gefüllte Tauben.

Man nehme 2 Löffel Brösel, die feingewiegte Leber, dämpfe etwas Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch, Muskatnuß, nehme 1—2 Eier, mische die Fülle gut, salze die Tauben, untergreife die Haut vom Halse an über die Brust und fülle die Brusthaut locker, die übrige Fülle gebe in den Leib, nähe diesen zu, ebenso den Hals, dann wickle sie in Butterpapier, gebe sie in ein Kasserole mit Butter und etwas Fleischsuppe und lasse sie in heißem Rohr in 35 Minuten schön fertig braten.

714. Gebratener Fasan zu Diners.

Ein abgelegener Fasan wird gerupft, sorgsam ausgenommen, mit einem Tuche ausgewischt, aber ja nicht gewaschen, gesalzen, mit dünnen Speckscheiben überbunden und in Butterpapier eingebunden, mit Butter und etwas Fleischsuppe bei großer Hitze in 30—35 Minuten fertig gebraten. Einige Minuten vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, übergießt den Fasan öfters und bratet ihn zu schöner Farbe. Der Kopf vom Fasan wird gewöhnlich nicht gerupft, sondern mitsamt den Federn abgeschnitten und, nachdem der Fasan gebraten, mit einem feinen hölzernen Spieß und einer Papiermanschette wieder angesteckt, unterdessen wird aus schwarzem oder weißem Brotlaib ein Sockel geschnitten, der in der Mitte etwas ausgehöhlt wird, derselbe wird in Schmalz gelb gebacken, auf die Platte gegeben, mit etwas Fasanensauce beträufelt, der nun fertig gebratene Fasan darauf gegeben, mit vier silbernen oder goldenen Spießen angesteckt, nach Wunsch ebenso die Flügel und der Schweif befestigt. Die Sauce wird separat serviert.

715. Gebackenes Rebhuhn.

Die Rebhühner werden, nachdem sie abgelegen sind, gerupft, flammiert, ausgenommen, mit einem Tuch ausgerieben, gesalzen, mit feinen Speckscheiben belegt, in Butterpapier eingebunden, in eine Reine mit Butter und etwas Fleischsuppe gelegt und bei großer Hitze in 20—25 Minuten gebraten, dann das Papier abgenommen und noch ein paar Minuten zu schöner Farbe gebraten, die Sauce abgefettet, darüber gegeben und sofort serviert.

716. Haselhuhn gebraten.

Dasselbe wird ganz wie das Rebhuhn gebraten.

717. Gebratene Schnepfen.

Die Schnepfe bratet man ganz wie das Rebhuhn, läßt jedoch das Butterpapier weg, unterdessen bereitet man das Schnepfenbrot. Das Eingeweide wird, nachdem der Magen entfernt ist, mit etwas Schalotten, Petersilie, Schnittlauch fein gewiegt und in 30—40 Gramm Butter, 1 Löffel Brö-

seln, Salz und etwas Bratensauce gedämpft; unterdessen werden Semmelschnitten aus schwimmendem Schmalz gelb gebacken, nachdem sie etwas abgekühlt, obige Masse darauf gestrichen, die fertig gebratenen Schnepfen nun auf die Platte angerichtet, mit dem Schnepfenbrot und den Zitronenscheiben garniert zu Tisch gegeben, die Sauce wird abgefettet und separat dazu gegeben. Die Schnepfen können, wie die Rebhühner und Haselhühner, auch am Spieß gebraten werden.

718. Gebratene Vögel.

Die Wachteln, Krammetsvögel werden, wenn sie hergerichtet sind, gesalzen, mit Traubenblättern und Speck eingebunden, in ein Kasserole mit Butter und etwas Fleischsuppe in das Rohr gegeben und bei großer Hitze schnell fertig gebraten.

719. Gebratene, junge Wildenten.

Nachdem die Ente hergerichtet, gesalzen, wird sie mit dünnen Speckscheiben eingebunden, in ein Kasserole mit Butter gegeben und im heißen Rohr unter öfterem Begießen mit etwas gutem Rotwein fertig gebraten.

720. Gebratene, ältere Wildenten.

Die ältere Wildente wird, nachdem sie hergerichtet ist, 2—3 Tage in die Beize gelegt, sodann in ein Kasserole mit Butter, Fleischsuppe und etwas von der Beize gegeben und unter öfterem Zugießen von saurem Rahm und etwas Rotwein zugedeckt, weich und schön gelb fertig gebraten.

721. Gebratene, junge Wildgans.

Erfährt ganz gleiche Behandlung wie letztere Nummer, nur muß sie einen Tag zuvor in die Beize.

722. Gebratene, junge Wildtauben.

Erfahren ebenfalls gleiche Behandlung wie letztere Nummer, man bratet dieselben bei großer Hitze 25—30 Minuten.

723. Hasen gebraten.

Nachdem der junge Hase ausgezogen, das Ragout davon weggenommen, abgehäutet, mit ganz feinem Speck gespickt, gesalzen, giebt man ihn in die Reine, spritzt ihn mit gutem

Essig und einem Glas guten Wein, belegt ihn gut mit Butter und fein geschnittenem Speck, gießt etwas Fleischsuppe dazu und bratet denselben unter öfterem Begießen von saurem und süßem Rahm bei großer Hitze in 25—30 Minuten fertig, die Sauce wird ganz dick und herrlich sein, der Hase wird auf die Platte angerichtet und mit der Sauce glaciert zu Tisch gegeben, als Beilagen sind Butterpastetchen sehr empfehlenswert.

724. Aeltere Hasen.

Ein älterer Hase wird 2—3 Tage in die Beize gelegt, dann gesalzen, mit der Beize in die Reine gegeben, mit viel Butter und Speck belegt, ein gutes Glas Wein dazu spendiert, ebenfalls süßen und sauren Rahm und gut 2 Stunden zugedeckt, im Rohr mehr gedünstet als gebraten.

725. Gebratener, junger Rehziemer.

Der abgelegene Rehziemer wird fein gespickt, gesalzen, mit viel Rohbutter und Speck belegt, mit gutem Essig und 1/4 Rotwein gespritzt, in die Reine gegeben und in sehr heißem Rohr in 30—35 Minuten unter öfterem Begießen abwechselnd von süßem und saurem Rahm fertig gebraten. Der sodann fertig gebratene Ziemer wird auf eine warme Platte angerichtet, in die zurückgebliebene Sauce noch ein Glas Madeira gethan, einmal aufgekocht und sofort mit dem Braten serviert.

NB. Dieser Braten muß so weich sein wie die Butter und durch das rasche, schnelle Braten bleibt die ganze Kraft im Fleisch, die Sauce ist nicht gewürzt, sondern nur fein mild und angenehm.

726. Rehschlegel gebraten.

Der abgelegene Rehschlegel wird ganz behandelt, wie der Rehziemer, nur braucht er 25—30 Minuten länger zu braten.

727. Gebratener Hirschziemer.

Abgelegener Hirschziemer wird einige Tage in die Beize gelegt, erfährt sonst die gleiche Behandlung wie der Rehziemer, nur braucht er längere Zeit zum fertigbraten.

728. Gebratener Auerhahn.

Der schönbefederte Kopf wird abgeschnitten und bei

Seite gelegt. Wenn der Auerhahn schön gerupft, flammiert, ausgenommen, legt man denselben in eine Beize, ist er jung, nur einige Stunden, ist er älter, 4—5 Tage, nachdem wird er leicht gesalzen, mit dünnen Speckscheiben eingebunden, mit Butter, etwas Fleischsuppe und Beize in einer Kasserole in heißes Rohr gegeben, unter öfterem Begießen mit dickem, sauerm und süßem Rahm und einem guten Glas Wein schön weich und fertig gebraten. Ist er älter, wird er zugedeckt, mehr gedünstet als gebraten, er wird auf eine warme Platte angerichtet. Die Sauce muß ganz ohne Fett und durch den schönen Rahm ganz dick sein, womit man den Auerhahn glaciert. Nun wird der schönbefederte Kopf mit einem feinen Holzspießchen und einer Papiermanschette an seine frühere Stelle gesetzt, gerade wie beim Fasan, und dann zu Tisch gegeben.

729. Gebratenes Birkhuhn.

Wird ganz wie der Fasan gebraten, ist es älter, muß es wenigstens 2 Stunden zugedeckt, mehr gedünstet wie gebraten werden.

730. Hackbraten.

1 Pfund Schweinefleisch, 1 Pfund Rindfleisch, 1 Pfund Kalbfleisch wird ganz fein gehackt oder durch die Maschine getrieben, gesalzen, fein gewiegte Zwiebeln, mit einem Stück Butter oder noch besser mit Ochsenmark schön gelb geröstet, Petersilie, Schnittlauch, dann 3 altgebackene, geweichte Semmeln gut ausgedrückt und mit abgedämpft, dazu giebt man noch 4 Eier, mische alles gut unter einander, formt einen länglichen Wecken, welcher mit Speck eingesteckt und in eine gebutterte Reine mit etwas Fleischsuppe gegeben wird und im heißen Rohr in $^3/_4$ Stunden fertig gebraten. Die Sauce wird separat dazu serviert.

731. Spanferkel gebraten.

Man läßt dasselbe von einem Metzger abschlachten und herrichten. Es wird dann von innen gesalzen und ein paar Salbeiblätter hineingelegt, von außen mit einem Tuche gut abgetrocknet, sodann legt man dasselbe auf einen Holzrost in eine passende Reine, sodaß der Bauch den Boden der Reine

nicht berührt, die Vorderfüße werden unter die Brust, die hinteren aber unter sich selbst gebogen und auf ein feines Holzspießchen gestützt, bei guter Hitze schön rösch und fertig gebraten. Zu empfehlen ist, daß man es oft mit Olivenöl bestreicht; man richte selbes auf eine große Platte an und serviere grünen Salat oder Sauerkraut dazu.

732. Schweinsbraten.

Vom Schwein eignet sich Grad, Schlegel und Bug zum Braten, man salze es, gebe es in eine Kasserole, dazu fein geschnittene Zwiebeln, gelbe Rüben, einen Löffel Wasser, brate es im heißen Rohr schön gelb und weich, ist dasselbe mit Schwarte, muß dasselbe kreuzweise eingeschnitten werden und vorsichtig gebraten, daß es rösch bleibt.

733. Gebeizter Schweinsbraten.

Es wird meistens der Schlegel verwendet, den man 2—3 Tage in die Beize legt und mit derselben weich bratet. Nach Belieben kann man etwas Kümmel und ein paar Löffel sauern Rahm darangeben, es bindet die Sauce und macht sie schmackhaft.

734. Gebratener Hammelschlegel.

Ein junger Schlegel wird geklopft, gesalzen, mit ein paar Löffel Essig und einem Glas gutem Rotwein gespritzt, in eine Kasserole mit Butter und etwas Fleischsuppe in sehr heißes Rohr gegeben und unter öfterem Begießen schnell fertig gebraten, während dieser Zeit beträufelt man ihn öfters mit sauerm Rahm, man serviert ihn meistens mit Bratkartoffeln oder Pommes frites.

735. Gebeizter Hammelschlegel.

Man häute den Schlegel ab, entferne alles Fett, spicke ihn, lege ihn ein paar Tage in die Beize, giebt alsdann in eine Kasserole ein Stückchen Butter, den Schlegel mit der Beize und brate ihn unter öfterem Begießen mit sauerm Rahm in sehr heißem Rohr fertig. Er wird auf eine warme Platte angerichtet und mit der Sauce serviert.

736. Lamm- oder Kitzenbraten.

Man richtet ein junges Lamm oder Kitze her genau wie einen Hasen, salzt, spickt dasselbe, spritzt mit etwas Essig und Wein, giebt es mit Butter, Zwiebeln, gelbe Rüben, etwas Suppe in die Kasserole und bratet es unter öfterem Begießen mit sauerm Rahm in einem heißen Rohr in einer guten halben Stunde fertig.

737. Kalbsnierenbraten.

Nachdem der Nierenbraten hergerichtet, gesalzen, wird er mit fein geschnittenen Zwiebeln, gelbe Rüben, Butter, Speckwürfeln und etwas Fleischsuppe in eine Reine in gut heißes Rohr gegeben und unter öfterem Begießen und Belegen von frischem Butter schön gelb und fertig gebraten.

738. Roulierter Nierenbraten.

Von einem schönen, großen Nierenstück wird das Filet der Nieren herausgeschnitten, die Rippen ausgelöst, das Fleisch gesalzen, alles wurstähnlich so fest wie möglich zusammengerollt, mit starkem Bindfaden umwunden in eine Kasserole mit Butter, Wurzelzeug und etwas Fleischsuppe gegeben und im Rohr schön fertig gebraten.

739. Kalbsbrust mit Wurzeln.

Eine schöne Kalbsbrust wird mit einem reinen Tuch abgerieben, gesalzen, in eine reine mit feingewiegten Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, Kohlrabi, darauf Butter und Speckwürfel, etwas Fleischsuppe gegeben und in 1½ Stunden in gut heißem Rohr goldgelb fertig gebraten. Die Wurzeln werden mit dem Braten serviert.

740. Kalbsbrust gefüllt.

Eine Kalbsbrust wird ausgebeint, untergriffen, alsdann schäle man 3—4 Semmeln, weiche sie im Wasser, drücke sie fest aus, dämpfe sie mit einem Stück Butter, feinen Zwiebeln, Petersilie und etwas Schnittlauch ab, gebe Salz und Muskatnuß dazu und thue nach gänzlichem Erkalten 4—5 Eier darunter rühren, fülle damit die hergerichtete Brust, nähe sie gut zu, lege sie in ein Kasserole, gebe Butter, Speckwürfel,

Zwiebel und etwas Bouillon hinein und brate sie unter öfterem Begießen bei guter Hitze in 2 Stunden fertig, man befreit sie vom Faden, richtet sie auf eine große Platte an und giebt die Sauce separat zu Tisch.

741. Kalbsbrust mit Kastanien.

Erfährt ganz die gleiche Behandlung, wie letzte Nummer, nur werden 1 Pfund weichgedünstete Kastanien darunter gemengt.

742. Kalbsbrust mit grüner Fülle.

Nachdem die Brust hergerichtet ist, werden 3—4 abgeschälte Semmeln in Milch geweicht, fest ausgedrückt, in Butter oder Ochsenmark mit feingewiegten Zwiebeln, ganz jungem Zwiebelrohr, Schnittlauch, Petersilie und 2 Handvoll ganz jungem Spinat abgedämpft, gesalzen, 4—5 Eier darunter gemischt, die Brust damit gefüllt und wie letzte fertig gebraten.

743. Kalbsbrust gefüllt mit Mangold.

744. Kalbsbrust gefüllt mit Salbei.

745. Kalbsbrust gefüllt mit Waldmeister.

746. Kalbsbrust gefüllt mit Sauerampfer.

Werden ganz wie Nr. 742 beschrieben ist behandelt.

747. Kalbsbrust mit Fleischfülle.

Nachdem die Brust ausgebeint und hergerichtet ist, nimmt man 5—6 Löffel Brösel, giebt 1/4 Pfund feingewiegtes Fleisch, ein paar Löffel gelbgeröstete Zwiebel, Schnittlauch und Petersilie, das nötige Salz, eine kleine Tasse kalte Milch, 4—5 Eier, mischt alles gut untereinander und füllt die Brust damit, bratet sie fertig wie vorhergegangene Nummern.

748. Kalbsbrust mit Lebern gefüllt.

749. Kalbsbrust mit Hirn gefüllt.

Werden ganz behandelt wie Nr. 747.

750. Kalbsbug gebraten.

Nachdem der Bug vom Knochen, (Schaufel) befreit, abgehäutet, gesalzen, gespickt, wird er in ein Kasserole mit

Butter, Speck, Chalotten, gelbe Rüben und etwas Fleischsuppe gegeben, sodann bei guter Hitze und öfterem Begießen von süßem und saurem Rahm schön fertig gebraten.

751. Gebeizter Kalbsbug.

Nachdem der Bug ausgelöst, abgehäutet, gespickt, gesalzen, wird derselbe 1—2 Tage in die Beize gelegt, hernach giebt man ihn in ein Kasserole mit etwas Beize, Fleischsuppe, Butter, gewürfelten Speck in heißes Rohr, begießt ihn fleißig mit dickem, saurem Rahm und bratet ihn fertig gelb, serviert ihn mit Maccaroni oder Spatzerl.

752. Kalbsschlegel naturell.

Nachdem der Schlegel ausgelöst, gesalzen, giebt man denselben in eine Reine mit gebröckeltem Butter, Speckwürfeln und etwas Bouillon, man bratet ihn in heißem Rohr schön gelb und fertig, gießt während dieser Zeit öfters etwas Fleischsuppe nach und serviert ihn mit der Natursauce.

753. Kalbsschlegel in Rahmsauce.

Nachdem der Schlegel ausgelöst, von Knochen befreit, wird er gesalzen, in ein Kasserole mit Zwiebeln und Wurzeln gelegt, mit Butter und Speck belegt, etwas Fleischsuppe darunter gegeben und zugedeckt unter öfterem Begießen von dickem, saurem und schönen süßem Rahm ganz hellgelb gebraten, der Braten wird auf eine warme Platte angerichtet und die schöne, dicke Rahmsauce darunter gegeben.

754. Kaiserschlegel.

Ein schöner, weißer, abgelegener Kalbsschlegel wird ausgelöst, abgehäutet, gespickt, gesalzen, in ein Kasserole mit Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie und etwas Fleischsuppe gegeben, oben ganz mit Butter und Speckwürfeln belegt, in heißem Rohr unter vielfachem Begießen von süßem und saurem Rahm schön goldgelb fertig gebraten, man gebe zuletzt noch ein gutes Glas Weißwein hinein, seihe die Sauce durch, gebe noch eine Handvoll feingeschnittene Champignons und Trüffeln daran, richte den Braten auf eine große Platte an, lege die Champignons und Trüffeln auf die Mitte des Bratens und glaciere ihn mit der Sauce.

755. Tomatenschlegel.

Nachdem der Schlegel ausgelöst, gespickt, gesalzen, wird er mit Zwiebeln, Butter und Speckwürfeln belegt, in ein Kasserole mit etwas Fleischsuppe in's heiße Rohr gegeben und schön gelb gebraten, thue 2—3 Löffel dicken, sauren Rahm und zuletzt einen Schöpflöffel voll schöne, dicke Tomatensauce daran, man richte den Braten auf eine warme Platte an, läßt die Sauce nochmals aufkochen, gießt sie durch's Sieb, neben dem Braten und garniere denselben mit Risotto.

756. Schweinskotelette.

Hiezu wird schöner, junger, fleischiger Grat verwendet, aus 1 Pfund rechnet man 3 Kotelette, klopft und salzt sie, giebt selbe in heiße Butter auf die Pfanne, bratet sie ganz naturell auf beiden Seiten schön gelb und fertig, serviert sie nach Belieben mit Kartoffelpurree, grüne Bohnen, grüne Erbsen oder mit Sauerkraut.'

757. Schweinskotelette am Rost gebraten.

Nachdem der Rost mit Speck oder Olivenöl bestrichen, bratet man die Kotelettes auf guter Glut und auf beiden Seiten sehr schön gelb und fertig und giebt sie mit maître-Butter zu Tisch.

758. Gedünstete Schweinskotelette.

Werden wie Rezept Nr. 756 geschnitten, geklopft, gesalzen, in Mehl umgewendet, in heißem Butter schön gelb gebraten, in ein gebuttertes Kasserole gegeben, dann eine Lage geschälte, rohe, geteilte Kartoffeln, klein geschnittene, gelbe Rüben, etwas Kümmel und Fleischsuppe daran gegeben und läßt solche zugedeckt weich und fertig dünsten.

759. Kalbskotelette naturell.

Man nehme schönen, weißen, fleischigen Grat, schneide aus 1 Pfund 3 Kotelettes, die letzten 5—6 Rippen, die den Nieren zunächstliegen, sind die schönsten, die Feder des Rückgrat wird entfernt, das häutige vom Rippchen ganz schön zurückgeschabt und abgeschnitten, in kaltes Wasser getaucht, auf den Hackstock gelegt, mit der einen Hand das Rippchen ge-

halten, mit der anderen mittelst eines Hackmessers auseinandergeklopft, gesalzen, auf eine Pfanne mit heißem Butter gegeben, auf beiden Seiten schön gelb und fertig gebraten, man muß, um sie saftig zu braten, selbe beständig umkehren und immer etwas Rohbutter daraufgeben. Man richtet sie auf eine Platte an, giebt in den zurückgebliebenen Saft etwas Bouillon, läßt sie ein paar mal aufkochen und gießt sie unter die Kotelettes, sie werden mit Zitronenschnitzel zu Tisch gegeben.

760. Kaiserkotelette gebraten.

Wenn die Kotelettes wie in letzter Nummer hergerichtet, gespickt, gesalzen, werden sie in heiße Butter auf die Pfanne gegeben, auf beiden Seiten schön gelb gebraten, etwas Fleischsuppe daran gegossen, 4—5 Champignons, 1 Trüffel fein geschnitten, 1 paar Löffel guten Wein mit aufgekocht und sofort das Kotelette angerichtet, Champignons und Trüffel daraufgegeben, an die Sauce noch 1 Löffel süßen Rahm gethan, unter das Kotelette gegossen und serviert.

761. Wienerkotelette.

Die nun wie in vorhergegangenen Nummern hergerichteten Kotelettes werden geklopft, gesalzen, in Mehl, Ei und Bröseln oder Paniermehl umgekehrt und in Butter oder gutem Schmalz herausgebraten, sodann nach Belieben mit grünem Salat 2c. zu Tisch gegeben.

762. Hammelskotelette naturell.

Solche können nur von jungem, zartem Fleisch bereitet werden. Nachdem dieselben hergerichtet, geklopft, gesalzen, giebt man sie in heiße Butter auf die Pfanne, bratet sie so rasch wie möglich auf beiden Seiten gelb, spritzt sie mit etwas Zitronensaft und ein paar Löffeln Wein und richtet sie auf eine Platte an, gießt auf die Sauce etwas Fleischsuppe, ein wenig süßen Rahm, läßt sie einmal aufkochen und giebt selbe zu den Kotelettes, serviert meistens Pommes frites.

763. Hammelskotelettes mit saurem Rahm.

Erfahren ganz gleiche Behandlung, nur daß die Kotelettes mit etwas gutem Essig gespritzt und 3—4 Löffel saurer Rahm daran gegeben wird.

764. Naturschnitzel.

Hiezu verwende man die sogenannte Schale oder Nuß, man schneide fingerdicke Scheiben über den Faden, klopfe sie mit einem Hackmesser breit, salze sie und gebe selbe in heiße Butter auf die Pfanne, brate sie auf beiden Seiten schnell und schön gelb, gieße etwas Fleischsuppe auf, auch etwas süßen Rahm, richte sie an und serviere sie mit der Sauce und Zitronenscheiben.

765. Escaloppe de veau.

Nachdem das Schnitzel hergerichtet, geklopft, gesalzen, wird es in heiße Butter auf die Pfanne gegeben, fleißig umgekehrt, immer wieder Rohbutter daraufgebend, goldgelb fertig gebraten, auf eine warme Platte angerichtet, und mit Maître-Butter zu Tisch gegeben.

766. Rahmschnitzel.

Nachdem man das Schnitzelstück abgehäutet, hergerichtet, schneide man ebenfalls fingerdicke Scheiben über den Faden, klopfe und salze sie, lege sie in heiße Butter auf die Pfanne, brate sie von beiden Seiten schön gelb, gieße etwas Fleischsuppe, ein paar Löffel sauren Rahm, einige Tropfen Zitronensaft daran, lasse sie ein paar mal aufkochen und serviere sie mit Zitronenscheiben.

767. Jägerschnitzel.

Wird auf ganz gleiche Weise sehr schnell gelb gebraten, immer wieder Rohbutter darauf gegeben, damit sie weich und saftig bleiben; unterdessen wiege man Petersilie, Schnittlauch, Chalotten, gebe es dazu, gieße mit etwas Fleischsuppe und ein paar Löffeln süßen Rahm auf und serviere sie sofort, in die Mitte des Schnitzels das Grünzeug gebend und unter dasselbe die Sauce.

768. Kaiserschnitzel.

Man schneide sehr schöne, fingerdicke Scheiben, klopfe, spicke und salze sie, brate sie schön gelb, gebe feingeschnittene Trüffeln, Champignons, ein paar Cappern dazu, richte das Fleisch auf eine warme Platte an, forme aus den Champignons und Trüffeln eine Rose, lege dieselbe auf die Mitte des

Schnitzels, an die zurückgebliebene Sauce spendiere noch ein paar Löffel guten Wein und gieße sie sodann unter das Schnitzel.

769. Esterhazischnitzel.

Von dem nun abgehäuteten, abgelegenen Schnitzelstücke werden fingerdicke Scheiben über den Faden geschnitten, geklopft, gesalzen, in heißer Butter auf beiden Seiten schön gelb gebraten, ehedem muß die Esterhazisauce bereits fertig sein, fein geschnittene Zwiebeln werden gelb geröstet, gelbe Rüben, Sellerie, Kohlrabi fein geschnitten, in leichtem Salzwasser weich gekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen, zu den Schnitzeln gegeben, 2—3 Zitronenschnitzel, 3—4 Löffel sauren Rahm, ein Glas Weißwein, ein paarmal damit aufgekocht und mit den Schnitzeln serviert.

770. Schnitzel mit Trüffeln.

Nachdem die Schnitzel wie in vorigen Nummern hergerichtet, spicke man sie mit Speck und ganz fein stiftartig geschnittenen Trüffeln, brate sie von beiden Seiten schön gelb, gebe an die Sauce 3—4 Löffel Madeira und etwas Fleischsuppe und serviere sie sodann.

771. Schnitzel mit Champignons.

Behandlung wie vorhergegangene Nummer, wenn die Schnitzel in Butter auf beiden Seiten schnell gelb gebraten, kommt etwas Fleischsuppe, eine Handvoll fein geschnittene Champignons, ein Glas guter Burgunderwein, 1—2 Löffel süßer Rahm daran, damit ein paarmal aufgekocht, die Schnitzel auf eine warme Platte angerichtet, die schöne, pikante, jedoch milde Sauce darüber gegossen und sofort serviert.

772. Schnitzel mit Madeira.

Nachdem die Schnitzel geklopft, gespickt, gesalzen, in heißer Butter bei sehr großem Feuer (Hauptsache für alle Pfannenbratereien) mit sehr fein gehackten Chalotten, gelb gebraten, mit etwas Bouillon aufgegossen und mit einem Glas Madeira aufgekocht sind, sofort angerichtet und zu Tisch gegeben.

773. Schnitzel mit Tomaten.

Nachdem die Schnitzel wie vorhergegangene Nummern

hergerichtet und fertig gebraten, giebt man 3—4 Löffel Tomatensauce daran, läßt sie einmal aufkochen und serviert sie am besten mit Risotto.

774. Schnitzel mit Sardellen.

Man bratet die Schnitzel, wie vorhergegangene Nummern, auf beiden Seiten gelb, gießt etwas Fleischsuppe auf, giebt 1—2 Löffel süßen Rahm daran, läßt sie ein paarmal aufkochen, dann giebt man die Schnitzel auf die Platte, belegt die Schnitzel über's Kreuz mit schön hergerichteten, in schmale Streifen geschnittenen Sardellen, gießt die Sauce darüber und serviert sie sofort.

775. Schnitzel mit gewiegten Sardellen.

Erfahren gleiche Behandlung, nur daß die fein gewiegten Sardellen in die Schnitzelsauce gegeben werden.

776. Schnitzel mit Cappern.

Erfahren ebenfalls ganz gleiche Behandlung, nur daß, wenn das Schnitzel fertig gebraten, Fleischsuppe, 2—3 Löffel saurer, dicker Rahm und einige französische Cappern daran kommen.

777. Pariserschnitzel.

Diese Schnitzel werden gleich den anderen schön fertig gebraten, unterdessen schlägt man mit dem Schneebesen ein Ei ganz dick und schaumig, giebt das nötige Salz, ein Stückchen Butter, gießt es auf das Schnitzel und läßt es gelb backen. Man richte es an und serviere es sofort, damit es ja nicht zusammenfällt.

778. Schnitzel mit Zwiebeln und Grünzeug.

Nachdem die Schnitzel hergerichtet, werden sie in heiße Butter gegeben, auf einer Seite schön gelb gebraten, dann gebe man ganz feingewiegte Zwiebeln, 1—2 Löffel rohen, feingewiegten Waldmeister dazu, brate es unter Zuthat von Butter auf der anderen Seite ebenfalls schön gelb, gieße etwas Fleischsuppe zu und richte es sofort mit Kräutern an.

779. Schnitzel mit Salbei.

Erfahren ganz gleiche Behandlung wie letzte Nummer und schmecken vorzüglich.

780. Wienerschnitzel.

Man klopfe die hergerichteten Schnitzel etwas flacher wie die anderen, salze und wende sie in Mehl, verklopften Eiern und Semmelbröseln, oder Paniermehl um und brate sie in Butter oder gutem Schmalz schön gelb.

781. Kalbsteak mit Ei.

Nachdem man die Kalbsnuß hergerichtet, abgehäutet, in fingerdicke Scheiben geschnitten, leicht geklopft, gespickt, gesalzen, giebt man sie in heiße Butter auf eine Pfanne, bratet sie unter beständigem Umkehren und immer wieder Rohbutter daraufgebend, goldgelb, ganz durch und durch fertig, dann gießt man etwas Fleischsuppe, 1—2 Löffel dicken, süßen Rahm daran, läßt es aufkochen richtet das Kalbsteak auf eine Platte an, giebt die Sauce darunter, giebt auf dasselbe ein Spiegelei und serviert es sofort.

782. Bismarckschnitzel.

Bereitet man ganz wie die Kalbssteaks, nur daß in die Sauce fein geschnittene Champignons und ein gutes Glas Weißwein kommt, die Spiegeleier werden auf die Schnitzel gelegt, die Champignons in der Mitte des Schnitzels zu einer Rose geformt, die feine, dicke, pikante Sauce darunter angerichtet.

783. Schnitzel à la Holstein.

Nachdem die Schnitzel etwas breit geklopft, gespickt, gesalzen, von beiden Seiten schön gelb und fertig gebraten, gebe man dieselben auf eine warme Platte, man garniere den Rand der Platte wie folgt: man schneide gekochten Schinken in laubdünne Streifen, rolle sie zusammen, stelle sie auf den Rand der Platte, Rostbeaf schneide ebenfalls so fein, rolle es zusammen, gebe es ebenfalls auf den Rand, ebenfalls kalten Kalbsschlegel und so auch kalten Schweinsbraten und geräucherte Ochsenzunge, so daß die Farbenmischung eine schöne, dann nehme russische Sardinen, teile sie in schöne Streifen, rouliere sie und lege sie auf die Schnitzel, bestreue sie mit französischen Cappern und gebe so die Platte zu Tisch; es sieht sehr schön und einladend aus; zu diesen garnierten Schnitzeln kommt keine Sauce.

784. Kleine Kalbs-Rouladen.

Von der Kalbsnuß werden fingerdicke Scheiben geschnitten, geklopft, gespickt, gesalzen, nun werden 3—4 Löffel feine Brösel, etwas Schnittlauch, fein gewiegte und in Butter abgeröstete Zwiebeln, 50—60 Gramm ganz fein gewiegter Speck mit einem Ei angerührt, mit dieser Farce die hergerichteten Stückchen bestrichen, dann fest zusammengerollt, mit Speck zusammengespickt oder mit Bindfaden umschlungen, in eine gebutterte Kasserole mit etwas Zwiebeln, gelbe Rüben und einem guten Glas Wein gegeben, oben mit Butter und Speck belegt und zugedeckt, im Rohr mehr weich gedünstet als gebraten, einige Zeit vor dem Anrichten giebt man noch 1—2 Löffel süßen und ebensoviel sauern Rahm daran, dann befreit man die Rouladen vom Faden, richtet sie auf eine Platte an und und glasiert sie mit der dicken, herrlichen Sauce.

Eier.

785. Weichgesottene Eier.

Man setzt sie mit frischem Wasser auf das Feuer, sobald sie zu kochen beginnen, nimmt man sie heraus, oder man giebt sie in kochendes Wasser und läßt sie genau 3 Minuten kochen.

786. Wachsweiche Eier.

Dieselben brauchen 4 Minuten in kochendem Wasser.

787. Harte Eier.

Entweder setzt man selbe in frischem Wasser zu und läßt sie $^1/_4$ Stunde kochen oder man giebt sie in kochendes Wasser und kocht sie 6 Minuten; legt sie dann einen Moment in kaltes Wasser, schält sie und verwendet sie nach Bedarf.

788. Spiegeleier oder Ochsenaugen.

Hiezu giebt es eigene Pfannen mit Vertiefungen, jede dieser Vertiefungen wird mit Butter bestrichen, heiß gemacht, in jegliche ein frisches Ei hineingeschlagen, das Weiße muß fest, das Gelbe hingegen weich sein. Sie werden mit einem spitzigen Blechlöffel herausgestochen und auf eine warme Platte angerichtet.

789. Verlorene Eier.

Man gebe in eine Kasserole ein paar Liter Wasser, Salz und etwas Essig. Bei Beginnen des Kochens gebe man ein Ei nach dem andern hinein, man rüttle die Kasserole, damit

sich die Eier nicht am Boden ansetzten. Wenn das Weiße fest, nehme man sie vorsichtig heraus und lege sie einen Augenblick in kaltes Wasser, in welchem sich das Weiße mehr zusammenzieht; man gebe sie noch einmal in kochendes Salzwasser und richte sie kranzförmig auf eine Platte an, oder als Garnierung auf Spinat.

790. Schinken mit Ei.

Man schneide gekochten Schinken in dünne, große Scheiben, gebe ihn in heiße Butter auf die Pfanne und brate ihn schnell lichtgelb, unterdessen mache man mit der Spiegeleierpfanne so viel Eier als Schinkenscheiben, richte sie auf eine warme Platte an und lege auf je eine Scheibe, ein Spiegelei.

791. Spinat mit Ei (Spiegeleier).

792. Wirsing mit Ei (Spiegeleier).

793. Schinken mit Ei auf andere Art.

Nachdem man ein Stück Butter in eine Pfanne gegeben, giebt man den in ganz dünne Scheiben geschnittenen Schinken hinein, macht auf jede Schinkenschnitte nun ein frisches Ei ganz vorsichtig auf, bäckt es so lange bis das Weiße gestockt, das Gelbe muß jedoch noch weich sein, läßt es dann mit Hilfe eines Backschäufelchens auf eine warme Platte gleiten.

794. Fleisch mit Ei.

Uebrig gebliebenes, gebratenes oder gesottenes Fleisch schneidet man in dünne und handgroße Scheiben, giebt Butter und feingewiegte Zwiebeln in eine Pfanne, läßt sie auf einer Seite mit dem Fleisch gelb anbraten, schlägt auf jede der Scheiben ein frisches Ei, läßt es leicht backen, richtet es mit Hilfe eines Backschäufelchens vorsichtig auf eine warme Platte an.

795. Fleisch mit Ei. (Auf andere Art).

Uebrig gebliebenes Rindfleisch wird ganz fein und kleinblättrig geschnitten, in einer Pfanne mit Butter schnell geröstet, 3—4 gut verklopfte Eier darüber gegeben, etwas gesalzen, einigemal mit dem Schäuferl umgekehrt, dann auf eine warme Platte angerichtet und sofort zu Tisch gegeben.

796. Bücklinge mit Ei.

Die kleinsten Bücklinge sind die feinsten, diese werden abgezogen, gespalten, von Grat und Kopf befreit, in eine Pfanne mit Butter gegeben und schön gelb gebraten, sodann auf eine warme Platte angerichtet; und unterdessen macht man in einer Spiegeleierpfanne so viel Eier als nötig, sticht sie mit einem Blechlöffel schön heraus, belegt damit die Bücklinge und serviert sie sofort.

797. Bücklinge mit Ei. (Auf andere Art).

Nachdem die Bücklinge wie in vorhergegangener Nummer hergerichtet, werden sie in eine Pfanne mit Butter gegeben, auf jedes Stückchen vorsichtig ein frisches Ei geschlagen, welches man gut anziehen läßt, sodann auf eine warme Platte anrichtet und sofort serviert.

798. Rühreier.

Man gebe in eine Pfanne ein Stück Butter, verklopfe alsdann 4—5 Eier mit etwas Milch oder süßen Rahm, thue das nötige Salz, nach Belieben Muskatnuß dazu und rühre es bei gutem Feuer so lange bis sich eine lockere Masse gebildet hat, richte sie auf eine warme Platte an und serviere sie sofort.

799. Rühreier mit Schinken.

Unter die in vorhergegangener Nummer beschriebene Masse mischt man ganz fein gewiegten Schinken und bäckt die Masse wie vorhergehende.

800. Rühreier mit Sardellen.

Die Sardellen werden ausgegrätet, fein würflig geschnitten und darunter gemengt und ebenso wie letzte Nummer bereitet.

801. Rühreier mit Tomaten.

Ein paar Tomaten werden mit etwas feingewiegten Zwiebeln und Butter weich gedünstet, durchgetrieben, alsdann verklopft man 5—6 Eier, salzt sie, giebt ein Stück Butter in eine Pfanne und gießt die Eier hinein. Wenn dieselben angezogen, bröckelt man Kochbutter darauf, giebt die durchgetriebenen Tomaten dazu, rührt alles gut durcheinander, richtet es auf eine warme Platte an und serviert es sofort.

802. Rühreier mit Käse.

Man verklopfe 6 Eier, salze sie leicht, gebe ein großes Stück Butter in die Pfanne, gieße die Eier hinein, gebe zugleich 6 Löffel geriebenen, guten Emmenthaler Käse dazu, rühre die Masse auf großem Feuer und serviere sie sofort.

803. Rühreier mit Champignons.

Die Champignons werden zuvor gewiegt, in Butter gedämpft, die Eier dazu gegeben und beendet wie vorhergehende Nummer.

804. Rühreier mit Trüffeln.

Erfahren ganz gleiche Behandlung wie vorhergegangene Nummern.

805. Rühreier mit Blumenkohl.

Man teile den Blumenkohl in kleine Röserl, koche ihn mit etwas Butter im Salzwasser weich, alsdann gebe man Butter und die gesalzenen Eier in die Pfanne und ehe sie ganz fertig, giebt man etwas von dem Blumenkohl darunter, verrührt es gut, und giebt es sofort zu Tisch.

806. Rühreier mit Spargeln.

Ganz gleiche Behandlung wie letzte Nummer.

807. Rühreier mit Zwiebeln.

Die Zwiebeln werden fein gewiegt, in Butter gut abgedämpft, die Eier hineingegeben und fertig gebacken.

808. Rühreier mit Schnittlauch.

Ganz wie vorhergegangene Nummern bereitet, nur werden selbe mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut.

809. Rühreier mit Salbei.

810. Rühreier mit Waldmeister.

Erfahren gleiche Behandlung wie Nr. 808.

811. Saure Eier.

Es wird eine braue Einbrennsauce gemacht, dieselbe 2 Stunden langsam kochen gelassen, mit etwas Essig oder gutem

Wein und Zitrone gesäuert, ein paar Minuten vor dem Anrichten giebt man die Eier hinein, läßt sie langsam ziehen, das Weiße wird fest, das gelbe jedoch muß weich sein.

812. Saure Eier (auf andere Art).

Die Sauce wird wie obige bereitet und in eine tiefe Platte angerichtet. Die Eier macht man in der Spiegeleierpfanne, sticht sie mit einem Blechlöffel heraus, giebt selbe in die Sauce und serviert sie sofort.

Warme, süße Mehlspeisen.

813. Kneippschrotmehl-Pudding.

$^1/_2$ Pfund Schrotmehl wird mit 1 Glas Weißwein angefeuchtet und zugedeckt, alsdann rührt man 150 Gramm Zucker mit einem Kaffeelöffel voll feingewiegten Zitronenschalen, Zitronat und Orangeat mit 4—5 Eigelb ganz dick und schaumig, schlägt die 5 Eiweiß zu ganz steifem Schnee, mischt mit dem Schnee zugleich auch das angefeuchtete Schrotmehl, das man nach Belieben noch mit etwas Arac oder Rum spritzen kann, giebt meistens noch 50 Gramm Eibeben, füllt damit eine gut gebutterte und gebröselte Puddingform und kocht ihn $1^1/_2$ Stunden im Dampf, man giebt ihn meistens mit Wein-Château zu Tisch. Man stürzt denselben auf eine warme Platte, und serviert den Wein-Château separat dazu.

814. Reispudding.

150 Gramm Karolienenreis wird mit viel kochendem Wasser gebrüht, $^1/_2$ Stunde zugedeckt stehen gelassen, das Wasser abgegossen und in 1 Liter kochender Milch körnig weich gesotten, dann $^1/_4$ Pfund Butter und 1—2 Eßlöffel Mehl hineingerührt, zum Erkalten gestellt, unterdessen wird $^1/_4$ Pfund Grieszucker mit 8 Eigelb dick und schaumig gerührt, feingewiegte Zitronenschalen, Zitronat und Orangeat dazu gegeben, nun schlägt man die 8 Eierklar zu ganz steifem Schnee, mischt alles unter den nun erkalteten Reis und füllt die Masse in eine gutgebutterte und gebröselte, sowie gut verschlossene Puddingform, worin man ihn eine gute Stunde in Dampf kocht und mit einer Milch-, Wein- oder Obstsauce zu Tisch giebt.

815. Reispudding mit Weinbeer.

Wird ganz wie vorhergehende Nummer behandelt, nur wird der Reis mit etwas Rum gespritzt und einige Löffel voll ausgesuchte Rosinen hineingegeben, ehe der Schnee daruntergemischt wird.

816. Reispudding mit Nußkern.

Behandlung genau wie vorhergehende Nummern, nur werden die Nußkerne fein gewiegt, und leicht darunter gemischt.

817. Reispudding mit Mandeln.

Siehe Zubereitung Rezept Nr. 814, nur die Mandeln werden in heißes Wasser gegeben, abgezogen, fein gewiegt und ebenfalls leicht darunter gemischt.

818. Griespudding.

Hiezu ist nur grober Gries zu empfehlen. Man gebe in ½ Liter kochende Milch 100 Gramm groben Gries, lasse ihn ein paar mal aufkochen, bis er sich von der Pfanne löst, dann giebt man 100 Gramm Butter hinein, rührt ihn ein paar mal um, stellt ihn zum Erkalten, alsdann rührt man den Gries mit 120 Gramm Zucker und 8 Eigelb gut ab, schlägt den Schnee der 8 Eiweiß ganz steif, mischt selben ganz leicht darunter, streut etwas feingewiegte Zitronenschale darauf, füllt ihn in eine gut gebutterte und gebröselte Puddingform, kocht selben im Dampf in 1 Stunde fertig, stürzt ihn auf eine warme Platte und giebt ihn mit einer Zitronensauce zu Tisch.

819. Griespudding mit Weinbeer.

Siehe Rezept Nr. 815. Die übrige Behandlung genau wie letztes Rezept.

820. Griespudding mit Nußkern.

Siehe Rezept Nr. 816. Die übrige Behandlung genau wie letztes Rezept.

821. Griespudding mit Mandeln.

Siehe Rezept Nr. 817. Die übrige Behandlung wie letztbeschriebenes Rezept Nr. 818.

822. H. O. oder Herkulo-Pudding.

Man gebe in 1 Liter kochende Milch ½ Packet H. O., läßt es etwa 10 Minuten kochen, giebt 100 Gramm Butter dazu, stellt es bei Seite zum Erkalten; man gebe 50 Gramm Zibeben, 50 Gramm ausgelesene Rosinen, etwas feingewiegte Zitronenschalen, Orangenat und 150 Gramm Zucker dazu, rühre es mit 5—6 Eigelb ab und gebe den steif geschlagenen Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter, fülle die Masse in eine gut gebutterte und gebröselte Form und koche ihn eine Stunde in Dampf und serviere ihn mit Obstsauce.

823. Tabiokapudding.

Man gebe in 1 Liter kochende Milch ¼ Pfund ausgesuchten Perltabioka und läßt ihn langsam dicklich einkochen, stellt ihn dann zum Erkalten, unterdessen rührt man ¼ Pfund Butter ganz schaumig, giebt nach und nach 7 Eigelb, 150 Gramm Zucker, den inzwischen erkalteten Tabioka und den steif geschlagenen Schnee der 7 Eiweiß leicht darunter, füllt die Masse in die hergerichtete Puddingform und kocht ihn in einer Stunde in Dampf fertig, Sauce nach Belieben.

824. Kartoffelpudding.

Man rühre 120 Gramm Butter flaumig, gebe nach und nach 6—7 Eigelb, 60 Gramm Zucker, 1 Löffel fein gewiegte Zitronenschale, ½ Pfund geriebene oder besser durch die Maschine getriebene Kartoffeln, 2 Eßlöffel feinen Gries und den festen Schnee der 7 Eiweiß leicht darunter, fülle die Masse in eine gut gebutterte und gebröselte Form und koche ihn eine Stunde.

825. Semmelpudding.

Man rindle oder reibe am Reibeisen 6 gestrige Semmeln ab, schneide sie ganz fein, befeuchte sie mit Milch, alsdann rühre man 180 Gramm Butter ganz flaumig, gebe nach und nach 9 Eigelb, das gefeuchtete Brot, 120 Gramm Zucker, fein gewiegte Zitronenschalen, Zitronat und Orangenat; man kann nach Belieben mit etwas Arak, Rum oder Maraskino spritzen, dann mischt man den steifen Schnee der 9 Eiweiß leicht darunter und füllt die Masse in die gut gebutterte und

gebröselte Form, welche man eine gute Stunde im Dampf kocht und nach Belieben mit Berberitzen- oder Hagebuttensauce zu Tisch giebt.

826. Semmelpudding (auf andere Art).

Man kann zu der gleichen Masse 50 Gramm Zibeben, 50 Gramm Rosinen und 100 Gramm geschälte, gestoßene Mandeln geben, Behandlung sonst ganz die gleiche, nur wird derselbe dann meistens mit Weinsauce serviert.

827. Schwarzbrotpudding.

1/2 Pfund geriebenes, ächtes Roggenbrot wird mit gutem Wein angefeuchtet, fein gewiegte Zitronenschalen, Zitronat, Orangenat, feiner Zimmt und Arak daran gegeben und zugedeckt, unterdessen rührt man 120 Gramm Zucker, 60 Gramm fein gestoßene Mandeln mit 8 Eigelb ganz dick, giebt den steif geschlagenen Schnee der 8 Eiweiß, 100 Gramm zerlassene Butter und das angefeuchtete Brot leicht darunter; es soll zu gleicher Zeit mit dem Schnee leicht gemischt werden, füllt es in eine hergerichtete Puddingform, kocht ihn in einer Stunde fertig und giebt ihn gewöhnlich mit Weinchâteau zu Tisch.

828. Schwarzbrotpudding (auf andere Art).

Man rühre 100 Gramm Butter leicht und flaumig, gebe nach und nach 6 Eigelb daran und mit jedem Ei 2 Löffel geriebenes, mit Wein befeuchtetes Schwarzbrot, ebenso nach und nach 100 Gramm Grieszucker, 50—60 Gramm geriebene Chokolade, mit etwas Vanille und dann den steifen Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter gemischt, in eine hergerichtete Puddingform gegeben, in einer Stunde fertig gekocht und mit beliebiger Sauce zu Tisch gegeben.

829. Mandelpudding.

Man rühre 150 Gramm Grieszucker und 120 Gramm feingestoßene Mandeln mit 8 Eigelb zu einer dicken Masse, gebe fein gewiegte Zitronenschalen, Zitronat, Orangenat und den steif geschlagenen Schnee der 8 Eiweiß leicht darunter und zuletzt 170 Gramm mit etwas Arak bespritzten Bröseln ebenfalls leicht darunter, fülle die Masse in eine hergerichtete

Puddingform, koche ihn wie die vorherigen fertig und gebe ihn mit Hagebuttensauce zu Tisch.

830. Nudelpudding.

Man bereitet von 3 Eiern Nudeln, schneidet sie mittelfein, kocht sie im Salzwasser ab, seiht sie durch, legt sie kurze Zeit in kaltes Wasser, giebt sie dann in einen Seiher; unterdessen rührt man 1/4 Pfund Butter leicht ab, giebt nach und nach 8 Eigelb, 100 Gramm Zucker hinein, etwas fein gewiegte Zitronenschalen und mischt zuletzt den steifen Schnee der 8 Eiweiß darunter, giebt die Masse in eine gut gebutterte und gebröselte Form, kocht sie eine Stunde in Dampf fertig und serviert ihn mit beliebiger Sauce.

831. Schwammpudding.

Man gebe 80 Gramm Mehl (Naturmehl) in eine Pfanne, rühre es mit einer großen Tasse kalter Milch glatt an, gebe 60 Gramm Butter dazu und lasse es so lange auf dem Feuer, unter beständigem Rühren, bis sich die Masse von der Pfanne löst, in eine Schüssel giebt und zum Erkalten stellt; nun giebt man ein paar Körnchen Salz, etwas feinen Zitronat und Orangenat, rührt nach nnd nach 8 Eigelb, 120 Gramm Zucker darein und zuletzt den steifen Schnee der 8 Eiweiß leicht darunter, füllt ihn in eine gut gebutterte und gebröselte Form, in einer guten Stunde fertig gekocht und mit einer Obst- oder Hagenbuttensauce zu Tisch gegeben.

832. Schwammpudding mit Mandeln oder Nußkern.

Die Masse wird genau so wie in letzter Nummer behandelt, nur giebt man vor dem Mischen mit Schnee 80—100 Gramm fein gestoßene Mandeln oder Nußkern und nach Belieben 1—2 Löffel Maraskino hinein.

833. Kaiserpudding.

Man gebe in eine gut gebutterte Form eine Lage sogenannte Fingerbisquits, begieße dieselbe mit etwas Malaga oder anderem feinen, süßen Weine, gebe darauf eine Lage Annanaserdbeeren, dann wieder eine Lage Bisquits, die oberste Lage sollen Früchte sein. Alsdann nehme man in einen Topf

5—6 Eier, schlage sie mit dem Schneebesen ganz dick und schaumig, gieße einen halben Liter süßen, dicken Rahm, gebe ein paar Löffel fein geschnittenes Zitronat und Orangenat darunter, mische es mit dem Schneebesen gut und gieße es über die Bisquits und Früchte, stelle die Form in heißes Wasser ins Rohr und lasse es dort selbst langsam ziehen, ja nicht kochen, er würde sonst an Feinheit verlieren, man kann selben warm oder auch kalt servieren, schmeckt immer großartig gut, kann auch mit anderen Früchten als Erdbeeren bereitet werden.

834. Chocoladepudding.

150 Gramm geriebene Vanilleschokolade, 50 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, eine kleine Prise Salz, wird mit etwas mehr als 1 Schoppen Milch glatt angerührt und unter beständigem Rühren aufgekocht und in eine Schüssel zum Erkalten gegeben, nachdem werden 7—8 Eigelb nach und nach hineingerührt, der steifgeschlagene Schnee der Eiweiß leicht daruntergemengt, eine gut hergerichtete Form eingefüllt und beendet wie vorhergegangene Nummer. Wird meistens mit Vanillesauce serviert.

835. Chocoladepudding (auf andere Art).

Man nehme 180 Gramm Hafercacao, (beste Bezugsquelle: Kasseler Hafer-Cacaofabrik, Hausen und Co. in Kassel) löse ihn mit etwas kaltem Wasser auf, gebe 1/4 Liter Milch, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Butter daran, lasse ihn unter beständigem Rühren aufkochen, gebe ihn in eine Schüssel zum Erkalten, rühre nach und nach 6 Eigelb daran und mische den steifen Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter, fülle die Masse in die gut hergerichtete Form, koche denselben eine Stunde in Dampf. Dieser Pudding ist vorzüglich im Geschmack und außerordentlich nahrhaft, derselbe ist vorhergehender Nummer weit vorzuziehen, nach Belieben kann man etwas Zitronat oder Orangeat hineingeben.

836. Hafercacaopudding (auf andere Art).

Man nehme 120 Gramm Hafercacao, koche ihn mit Milch und etwas Zucker ganz dick, unterdessen schlage man von 3 Ei-

weiß einen ganz dicken Schnee, mische ihn leicht unter die heiße Masse, gebe sie in eine Porzellanschüssel, die ehedem durch kaltes Wasser gezogen, wird meistens mit Vanilleguß zu Tisch gegeben.

837. Plumpudding.

150 Gramm Ochsenmark, 120 Gramm schönes Kernfett, 1 Pfund echtes Roggenbrot wird kleinwürflig geschnitten, 100 Gramm Zucker, etwas fein geschnittenes Zitronat und Orangenat, 100 Gramm große und 100 Gramm kleine gereinigte Weinbeeren, 60 Gramm Naturmehl, 3—4 ganze Eier, etwas dicker, süßer Rahm und ein Gläschen guter Rotwein, ein paar Körnchen Salz und 3—4 Löffel Bröseln werden gut unter einander gemengt, in eine gut gebutterte und gebröselte Puddingform eingefüllt und wenigstens 6—8 Stunden immerwährend gleichmäßig gekocht und dann mit Weinchâteau zu Tisch gegeben. Man kann denselben auch in einer gut gebutterten und gebröselten Serviette kochen.

838. Hafermehlpudding.

160 Gramm Hafermehl (beste Bezugsquelle: H. Zeiher, Ulm a. D.) wird mit einem guten halben Liter Milch angerührt und mit 80 Gramm Butter so lange gekocht, bis sich der Teig von dem Kasserole löst, dann zum Erkalten gestellt, nach und nach werden 8 Eigelb, 120 Gramm Zucker, ebenso viel feingestoßene Mandeln und ein paar Löffel Arak hineingegeben, zuletzt der steife Schnee der 8 Eiweiß leicht darunter gemischt und in die gut hergerichtete Form gefüllt, eine Stunde gekocht und mit einer Obst- oder Weinsauce zu Tische gegeben.

839. Hafermehlpudding (auf andere Art).

Man behandle ihn genau wie letzteren, nur gebe man anstatt den Mandeln 80 Gramm große und 80 Gramm kleine Weinbeer und nach Belieben etwas Zimmt, oder feingewiegte Zitronenschalen hinein, serviere ihn mit Berberitzen- oder Hagebuttensauce.

840. Pudding aus Steinmetz'schem Weizenmehl.

(Beste Bezugsquelle: Stephan Steinmetz, Leipzig-Gohlis,

Hauptstraße 14.) Man gebe 100 Gramm Butter in eine Pfanne, giebt 80 Gramm Steinmetz-Weizenmehl dazu, und rührt es gut ab, giebt es in eine Schüssel zum Erkalten, unterdessen rührt man 50—60 Gramm Butter ganz flaumig und giebt die Masse hinein, thut nach und nach 8 Eigelb, 100 Gramm Zucker, etwas feingewiegte Zitronenschale, Zitronat, Orangenat und zuletzt den steifen Schnee der 8 Eiweiß leicht darunter, füllt die Masse in die gut gebutterte und gebröselte Form und kocht selben eine gute Stunde, giebt ihn mit beliebiger Sauce zu Tisch.

841. Kirschenpudding.

Man bereite genau die Semmelpuddingmasse (siehe Rezept Nr. 825) und gebe unter selbe 1 Pfund schöne, reife, schwarze Kirschen und koche denselben, jedoch etwas länger.

842. Kirschenpudding mit Schwarzbrot.

(Siehe Rezept Nr. 827.) Mische in diese Schwarzbrotpuddingmasse, ehe sie in die Form gefüllt, 1 Pfund schöne, schwarze Kirschen leicht darunter.

843. Kalter Griespudding oder Griespoupeton.

$^1/_4$ Pfund grober Gries wird in kochende Milch eingerührt, $^1/_4$ Pfund Zitronenzucker hineingegeben, der steife Schnee von 4 Eiweiß leicht darunter gemischt, dann in eine vorher in Wasser ausgeschwenkte Porzellanschüssel eingefüllt und auf Eis gestellt, nach Erkalten wird er auf eine Platte gestürzt, mit eingemachten Früchten belegt, zu Tisch gegeben.

844. Reispoupeton.

Nachdem $^1/_4$ Pfund Karolinenreis gebrüht, abgegossen, mit $^1/_2$ Liter kochender Milch kernig weichgekocht, $^1/_4$ Pfund Vanillezucker hineingegeben, der steife Schnee von 4—5 Eiweiß leicht daruntergemischt, in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form oder Schüssel eingefüllt, ebenfalls auf Eis zum Erkalten gestellt, auf eine Platte gestürzt, mit verschiedenen eingemachten Früchten belegt zu Tisch gegeben.

845. Stärkepoupeton.

60 Gramm Stärkemehl, ebenso viel feingestoßene Mandeln,

150 Gramm Zucker werden mit 1/2 Liter Milch angerührt, und unter beständigem Rühren dick eingekocht, dann der steife Schnee von 6 Eiweiß leicht darunter gemischt, in eine Porzellanform gefüllt und auf Eis zum Erkalten gestellt und mit süßen Früchten belegt.

846. Maizenapoupeton.

3 Löffel Maizena wird mit kalter Milch angerührt und unter stetem Rühren und Zugießen von Vanille- oder Zitronenmilch gekocht, dann der steife Schnee von 6 Eierklar darunter gemischt, in eine gewässerte Porzellanform eingefüllt, auf Eis zum Erkalten gestellt und mit süßen Früchten belegt.

847. Griesauflauf.

Man gebe in 1 Liter kochende Milch 120 Gramm groben Gries, koche ihn dick ein, thue 100 Gramm Butter, ebenso viel Zucker, einige Körnchen Salz, feine Zitronenschalen, Zitronat und Orangenat, nachdem gebe ihn in eine Schüssel zum Erkalten, rühre die Masse mit 6 Eigelb ab, mischt den steifen Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter, füllt selbe in eine gut gebutterte und gebröselte Auflaufform und backt ihn in mittelheißem Rohr in 3/4 Stunden fertig.

848. Reisauflauf.

1/4 Pfund Karolinenreis wird mit viel kochendem Wasser angebrüht, 1/2 Stunde bei Seite gestellt, dann das Wasser abgegossen und mit 1 Liter kochender Milch langsam kernig-weich gekocht, in eine Schüssel zum Erkalten gestellt, ein paar Löffel zerlassener Butter darüber gegossen, nachdem rührt man 150 Gramm Butter ganz flaumig, alsdann giebt man 6—7 Eigelb, 120 Gramm Zucker, einige Körnchen Salz, feine Zitronenschalen, Zitronat, Orangenat, etwas Arak und den erkalteten Reis daran, thut zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 7 Eiweiß leicht darunter und backt ihn in einer gut gebutterten und gebröselten Auflaufform in 3/4 Stunden goldgelb fertig.

849. Reisauflauf mit Aepfel.

Man schäle 4—5 große, gute Kochäpfel, befreie sie vom Kernhaus, schneide sie in kleine Stücke, koche sie mit Wein-

zucker und etwas Butter langsam weich, alsdann läßt man dieselben erkalten und giebt in eine gebutterte und gebröselte Auflaufform eine Lage von dem Reis (siehe vorhergegangenes Rezept), dann eine Lage von den erkalteten Aepfeln, die oberste Lage muß Reis sein, und backt ihn im heißen Rohr in 3/4 Stunden goldgelb fertig.

850. Spanischer Reis.

Nachdem die Reisauflaufmasse fertig, mischt man leicht darunter solch' gekochte Aepfel wie in letzter Nummer beschrieben, man kann auch rohe, ganz fein geschnittene Aepfel dazu verwenden, nachdem backt man den Auflauf in einer Springform bereits ganz fertig, nimmt ihn heraus, bestreicht ihn mit Himbeer-, Johannisbeer-, Aprikosen-, Pfirsich- oder gemischter Marmelade, schlägt unterdessen von 3—4 Eiweiß einen ganz steifen Schnee, mischt 5 Löffel Zucker darunter, giebt den gezuckerten Schnee auf den mit Marmelade bestrichenen Auflauf und backt denselben in ganz abgekühltem Rohr goldgelb fertig.

851. Auflauf mit Reismehl.

60 Gramm Reismehl werden mit 1/2 Liter kalter Milch in einer Pfanne glatt angerührt und unter beständigem Rühren dick eingekocht, daran giebt man 80—100 Gramm Butter, ebensoviel Zitronen- oder Vanillezucker und etwas Salz, verrührt es gut, giebt es in eine Schüssel, nachdem die Masse bereits kalt ist, rührt man dieselbe mit 8—9 Eigelb leicht und schaumig, giebt den steifgeschlagenen Schnee der 9 Eiweiß leicht darunter, füllt ihn in eine gut hergerichtete Auflaufform und backt denselben in mittelheißem Rohre goldgelb fertig.

852. Perltapioka-Auflauf.

Nachdem man 1/4 Pfund Perltapioka ausgesucht und rein gewaschen, giebt man ihn in einen Liter kochende Milch, läßt ihn langsam 1 Stunde kochen, alsdann giebt man ihn zum Erkalten in eine Schüssel, unterdessen rührt man 120 Gramm Butter leicht und flaumig, giebt die erkaltete Masse und 120 Gramm Zitronenzucker, etwas Salz, sowie nach und nach 6 Eigelb daran und zuletzt den steifen Schnee der 6 Eiweiß

leicht daruntergemischt, in eine hergerichtete Auflaufform, in mittelheißem Ofen und lasse ihn schön goldgelb backen.

853. Gebrühter Auflauf.

Man gebe in eine Pfanne 70 Gramm Steinmetz-Weizenmehl, rühre es mit $1/2$ Liter Milch und 100 Gramm Butter glatt an und lasse es unter beständigem Rühren so lange auf dem Feuer, bis sich der Teig von der Pfanne löst; alsdann gebe man ihn in eine Schüssel, nachdem er etwas abgekühlt, giebt man 6—7 Eigelb, 100 Gramm Zitronenzucker, feinen Zitronat und Orangeat und zuletzt den steifen Schnee der 7 Eiweiß leicht darunter und füllt damit die gut hergerichtete Auflaufform und backt ihn in mittelheißem Rohre in $3/4$ Stunden fertig.

854. Gebrühter Auflauf mit Weinbeer und Mandeln.

Die Masse bleibt sich ganz gleich wie in voriger Nummer nur kommen, vor man den Schnee mischt 60 Gramm gut gereinigte Weinbeeren und ebensoviel Gramm fein gewiegte Mandeln hinein, sonst beendet man den Auflauf genau wie Letzteren.

855. Chocoladeauflauf.

100 Gramm fein geriebene Vanillechocolade, 50 Gramm Naturmehl wird mit $1/4$ Liter Milch, 80 Gramm Butter, ebensoviel Zucker zu einem glatten Teig angerührt und unter fortwährendem Rühren auf offenem Feuer dick eingekocht, dann in eine Schüssel zum Erkalten gestellt, nachdem 6 Eigelb in die Masse gerührt und zuletzt den steifen Schnee der 6 Eierklar leicht darunter gemischt, in eine gut hergerichtete Auflaufform eingefüllt und in nicht zu heißem Rohr $3/4$ Stunden schön fertig gebacken.

856. Hausens Hafer-Cacaoauflauf.

Man nehme 150 Gramm Hafercacao, löse ihn mit etwas kaltem Wasser auf und koche ihn mit $1/4$ Liter Milch, 80 Gramm Butter und ebensoviel Zucker dick ein, gebe ihn in eine Schüssel zum Erkalten, nachdem rühre man 6 Eigelb und den steif geschlagenenen Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter, fülle die Masse in eine gut hergerichtete Auflaufform und backe ihn in mittelheißem Rohr in $3/4$ Stunden fertig.

NB. Hauptsache ist bei feinen Mehlspeisen der Schnee; er muß fein, trocken, steif sein. Schnee ist bei der Mehlspeise Gold, ist er nicht genügend, dann ist es schade um Mühe, Arbeit und Geld, weil das Gericht dann mißlingt.

857. Zitronen-Auflauf.

120 Gramm Grieszucker werden mit 6 Eigelb ½ Stunde gerührt, dann werden 2 Eßlöffel Zitronenzucker, 50 Gramm Naturmehl, 30 Gramm feine Brösel und der steife Schnee der 6 Eiweiß zu gleicher Zeit ganz leicht darunter gemischt, in eine gut gebutterte und gebröselte Form eingefüllt und in leichter Hitze mehr aufgezogen, als gebacken.

858. Mandel-Auflauf.

Man rührt 150 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, ebensoviel fein gewiegte Mandeln fein ab, etwas Zitronenschale, Zitronat, Orangenat mit 6 Eigelb ½ Stunde gut ab, gibt den steifen Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter, thut es in eine gut hergerichtete Form und bäckt es in ¾ Stunden bei schwacher Hitze fertig.

859. Saurer Rahm-Auflauf.

120 Gramm Naturmehl wird mit ¼ Liter saurem Rahm glatt angerührt, dazu giebt man 6 Eigelb, 120 Gramm Zucker, etwas fein gewiegte Zitronenschalen und den steifen Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter, füllt ihn in eine gut hergerichtete Form und bäckt ihn bei gelinder Hitze eine gute halbe Stunde.

860. Wein-Auflauf.

150 Gramm fein geriebenes Brot wird in 120 Gramm Butter hellgelb geröstet, dann mit ½ Liter Weißwein dick eingekocht, fein gewiegte Zitronenschalen, etwas Zitronat und Orangenat darangegeben und zum Erkalten gestellt; unterdessen werden 120 Gramm Butter flaumig gerührt, mit 6 Eigelb, 100 Gramm Zucker nochmals eine halbe Stunde gerührt, der feste Schnee der 6 Eiweiß und die erkalteten Brösel leicht darunter gemischt, in eine gut gebutterte Form gefüllt und bei gelinder Hitze eine halbe Stunde gebacken.

861. H. O. Herkulo-Auflauf.

Ein halbes Packet H. O. wird in kochende Milch gegeben, in 10 Minuten dick eingekocht, 100 Gramm Butter, fein gewiegte Zitronenschalen, Zitronat, Orangenat, 100 Gramm große und 100 Gramm kleine Weinbeeren daran gegeben und zum Erkalten gestellt, alsdann 6 Eigelb, 120 Gramm Zucker und zuletzt der steife Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter gemischt, in eine gut hergerichtete Auflaufform eingefüllt und in 3/4 Stunden fertig gebacken.

862. Nudel-Auflauf.

Man mache aus 2—3 Eiern Nudeln, schneide sie etwas mittelfein, koche sie in 1 1/2 Liter Milch ein, gebe nach Belieben etwas Zitronen- oder Vanillezucker und 100 Gramm Butter hinein, lasse sie erkalten, alsdann werden 7 Eigelb damit abgerührt, der steife Schnee der 7 Eiweiß leicht darunter gemischt, in eine gut hergerichtete Form gegeben und in 3/4 Stunden schön fertig gebacken.

863. Schwarzbrot-Auflauf.

Man reibe 1/2 Pfund gutes, echtes, aber altgebackenes Roggenbrot, befeuchte es mit einem guten Glas Rotwein und etwas Arak, gebe einen Kaffeelöffel Zimmt, Zitronenschalen, Zitronat und Orangenat daran, alsdann rühre man 120 Gramm Butter flaumig, gebe nach und nach 9 Eigelb, 120 Gramm Zucker, 60 Gramm fein gestoßene Mandeln, rühre die Masse 3/4 Stunden und gebe zuletzt den steifen Schnee der 9 Eiweiß und die befeuchteten Brösel leicht darunter, fülle ihn in eine gut hergerichtete Form und backe selben in einer leichten Stunde langsam fertig.

864. Kneippschrotmehl-Auflauf.

Man gebe in eine Schüssel 1/2 Pfund Schrotmehl, begieße es mit gutem Rot- oder Weißwein, unterdessen rühre man 120 Gramm Butter ganz flaumig, gebe nach und nach 8 Eigelb, 120 Gramm Zucker, etwas Zimmt, 50 Gramm große und 50 Gramm kleine, gewaschene Weinbeeren, dann den steifen Schnee der 8 Eiweiß leicht darunter, fülle ihn in

eine gut gebutterte Form und backe ihn in mittelheißem Rohre in ³/₄ Stunden fertig.

865. Semmel-Auflauf.

Man schäle 5—6 Semmel oder Milchbrot, schneide sie ganz feinblätterig, begieße sie mit Milch, rührt 120 Gramm Butter flaumig mit 8 Eigelb, 120 Gramm Zucker, fein gewiegten Zitronen, Zitronat und Orangenat, giebt die gut geweichten Semmeln und den Schnee der 8 Eiweiß darunter und füllt die Masse in eine gut hergerichtete Form, bäckt selbe in einer leichten Stunde fertig.

866. Semmel-Auflauf mit Äpfel.

Man schäle und schneide 3 bis 4 große und schöne Kochäpfel feinblätterig, gebe nach Belieben ein Gläschen Ruhm, Zucker, Zimmt darüber und läßt sie zugedeckt eine Zeit lang stehen; unterdessen schält und schneidet man 5 bis 6 Semmeln oder Milchbrot, weicht sie mit Milch, verklopft 7 bis 8 ganze Eier mit dem Schneebesen ganz dick, giebt nun in eine gut hergerichtete Auflaufform eine Lage geweichte Semmeln, eine Lage Aepfel, bis die Masse verbraucht ist, alsdann giebt man die verklopften Eier mit etwas Milch und Zucker vermischt darüber, belegt die Masse noch mit etwas gebröckeltem Butter und bäckt sie in einer Stunde fertig.

867. Semmel-Auflauf mit Kirschen.

868. Semmel-Auflauf mit Aprikosen.

869. Semmel-Auflauf mit Zwetschgen.

870. Semmel-Auflauf mit Pfirsichen.

871. Semmel-Auflauf mit Reineclauden.

872. Hafermehl-Auflauf mit Erdbeeren.

160 Gramm Hafermehl wird mit ¹/₂ Milch glatt angerührt, 120 Gramm Butter dazugegeben und auf dem Feuer zu einem dicken Teig abgerührt, dann in einer Schüssel zum Erkalten gestellt, alsdann rührt man denselben mit 9 Eigelb, 150 Gramm Zucker fein ab, giebt den steifen Schnee der 9 Eiweiß und 1 Liter frische Erdbeeren leicht darunter und

füllt damit eine gut hergerichtete Auflaufform und bäckt denselben in mittelheißem Ofen in 3/4 Stunden fertig und serviert ihn dann sofort.

873. Kaiserknopf mit Erdbeeren.

100 Gramm Butter werden flaumig gerührt, nach und nach 10 Eigelb und 150 Gramm Zucker hinein gegeben, zuletzt der steif geschlagene Schnee der 10 Eiweiß, 40 Gramm feine Brösel, 60 Gramm gestoßene Bisquitabfälle leicht mit 1/2 Liter frischen Erdbeeren darunter gemischt, in eine hergerichtete Form gegeben und in nicht zu heißem Ofen gebacken und sofort serviert.

874. Auflauf mit durchgetriebenen Erdbeeren.

1 Liter durchgetriebene Erdbeeren werden mit 170 Gramm Zucker und 80 Gramm gestoßenen Bisquits gut verrührt, der steife Schnee von 10 Eiweiß leicht darunter gemengt, in eine gut gebutterte und gebröselte Auflaufform eingefüllt, eine halbe Stunde in nicht zu heißem Rohre aufgezogen und sofort serviert.

875. Auflauf mit Himbeeren.

876. Auflauf mit Johannisbeeren.

Erfahren ganz gleiche Behandlung.

877. Auflauf mit Aprikosenmarmelade.

Nachdem die Aprikosen zu dicker Marmelade eingekocht und durch's Sieb getrieben, der nötige Zucker, 80 bis 100 Gramm gestoßene Bisquits und der steife Schnee der 8—10 Eiweiß leicht darunter gemengt und bei sehr mäßiger Hitze schön hellgelb gebacken und sofort serviert. Diese Auflaufe sind sehr fein, ertragen deshalb keine große Hitze und ist zu empfehlen, daß diese in Crême oder Porzellanschüsseln gebacken werden.

878. Äpfelauflauf.

879. Pfirsichauflauf.

Erfahren ganz gleiche Behandlung.

880. Kaiserauflauf.

120 Gramm Zucker wird $^{3}/_{4}$ Stunden mit 6 Eigelb gut und gleichmäßig gerührt, dann wird 1 Löffel ganz feingewiegte Zitronenschalen, ebensoviel feiner Zitronat und Orangenat, 2 Löffel feinsten Arac, der steife Schnee von 8 Eiweiß, 150 Gramm feingestoßene Bisquits, 1 kleines Gläschen Ananas-Erdbeeren leicht darunter gegeben, in eine gut hergerichtete Porzellanschüssel eingefüllt, und in schwacher Hitze schön gelb fertig gebacken, und sofort serviert. Derselbe muß so locker wie Schwamm sein.

881. Salzburger Nokerl.

Man rühre 6 Eßlöffel Mehl mit $^{1}/_{2}$ Liter Milch glatt an, gebe 50—60 Gramm Butter, etwas Zucker dazu, und lasse es unter beständigem Rühren so lange auf dem Feuer, bis sich die Masse von der Pfanne löst, nach einigem Erkalten rührt man nach und nach 6 Eier hinein, alsdann giebt man in ein Kasserole $^{3}/_{4}$ Liter Milch, 1 Stängelchen Vanille, etwas Zucker und setzt mit dem Löffel Nokerl eins ans andere in die kalte Milch ein und läßt sie auf der Herdplatte gut zugedeckt, oder im Rohr fertig einkochen, sie müssen unten ein goldgelbes Rammerl haben.

882. Omelette soufflée.

Man kann hiezu nur ganz frische Eier verwenden, im Sommer soll man selbe ehedem $^{1}/_{2}$ Stunde auf Eis legen, unterdessen bestreiche man einen Porzellanteller, Platte oder Crêmeschüssel, je nach Größe mit guter Butter, alsdann reibe man 4 Eßlöffel Zucker an einer Zitrone oder Orange ab, mache ganz behutsam 4 Eier auf, gebe das Eiweiß in einen kupfernen oder Messing-Schneekessel, schlage dasselbe zu einem feinen, ganz dicken, steifen Schnee, dann gebe den Zitronenzucker hinein, schlage selben noch einen Augenblick mit, thue dann ein paar Körnchen Salz und die 4—5 Eigelb leicht darunter, gebe die Masse auf die gebutterte Platte hoch, bergähnlich dressiert, und backe es in abgekühltem Rohr in 20 bis 25 Minuten schön fertig, serviere es sofort, es muß sehr hoch und ganz hellgelb sein.

883. Omelette soufflée, gefüllt.

Man kann selbe mit Ananaserdbeeren, mit Früchten, die man klein schneidet, mit allen feinen Marmeladen und Gelée füllen, man gebe die Hälfte der in letzter Nummer beschriebenen Masse auf eine Platte, nach Belieben etwas von der Fülle, giebt alsdann die andere Hälfte der Masse darauf und backt es in abgekühltem Rohr in 20—25 Minuten fertig.

884. Omelette auf der Pfanne gebacken.

4 frische, ganze Eier werden in einen Schneekessel gegeben, in ein paar Minuten zu einer ganz dicken Masse geschlagen, ein paar Körnchen Salz dazugethan, alsdann in eine Omelettepfanne in etwas zerlassene Butter gegeben, ein paar Stückchen Rohbutter auf die Masse gelegt, auf schöner Glut oder gleichmäßigem Feuer von unten goldgelb gebacken, mit dem Backschäufelchen überschlagen, und sofort auf eine warme Platte angerichtet, es wird nur von der unteren Seite gebacken, selbes wird sehr hoch, muß daher, daß es nicht zusammenfällt, sofort und gut gezuckert serviert werden.

885. Omelette aux confitures.

Nachdem die ganz gleiche Masse wie in letzter Nummer bereitet und schön gelb fertig gebacken, giebt man nach Belieben etwas Früchte, Beeren, Marmelade oder Gelée darauf, überschlägt es mit dem Backschäufelchen, richtet es sorgfältig auf eine warme Platte an, zuckert es und serviert es sofort.

886. Gewöhnliche Omelette.

Man nehme 3—4 Kochlöffel Mehl, etwas Salz, $^1/_2$ Liter Milch, rühre es zu einem glatten Teig an, giebt nach und nach 7—8 Eigelb und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 8 Eiweiß leicht darunter, alsdann giebt man in eine Omelettepfanne ein Stück Butter, läßt selben zergehen, giebt dann 1 Schöpflöffel von der Masse darein, backt selbe auf beiden Seiten schön gelb, überschlägt ihn mit dem Backschäufelchen, man kann selbe in mittelheißes Rohr stellen, bis sämtliche Omelette herausgebacken, sie werden nochmal so hoch werden, müssen aber sofort gut gezuckert, serviert werden.

887. Gefüllte Omelette.

Man nehme 1 Schöpflöffel von der oben beschriebenen Masse, backe sie auf beiden Seiten schön gelb, fülle sie mit beliebiger Marmelade, schlägt selbe übereinander, richtet sie auf eine warme Platte an und giebt sie gut gezuckert zu Tisch.

888. Pariser Omelette.

Man verklopfe 4—5 Eier leicht, mit etwas Salz, gebe selbe in heiße Butter auf die Pfanne, lege noch etwas Rohbutter nach und lasse sie unter immerwährendem Bewegen der Pfanne und Nachhelfen mit dem Backschäufelchen zu einem Kuchen backen, man überschlägt selbe, richtet sie vorsichtig auf eine warme Platte an, zuckert sie nach Belieben und serviert sie sofort.

889. Pariser Omelette mit Confiture.

Ganz die gleiche Behandlung, nur ehe man die Omelette zusammenschlägt, wird sie mit beliebiger Marmelade gefüllt und gut gezuckert zu Tisch gegeben.

890. Omelette mit Rum.

4—5 Eier werden in einem Schneekessel ganz dick geschlagen, ein paar Körnchen Salz darangegeben, dann in heiße Butter auf eine Pfanne gegeben, auf der unteren Seite schön gelb gebacken, mit dem Schäufelchen überschlagen, auf eine warme Platte angerichtet, mit viel Zucker bestreut, und mit einem glühenden Schäufelchen gebrannt, 1 Gläschen Rum daruntergegossen, derselbe angezündet, und die Omelette brennend serviert.

891. Pfannenkuchen.

4 Kochlöffel Mehl werden mit $^{1}/_{2}$ Liter Milch, etwas Salz und 9 Eiern zu einem schönen Teig gerührt, alsdann gebe man in eine Omelettepfanne ein Stück gute Butter, dann 1 Schöpflöffel von dieser Masse, backe sie auf beiden Seiten schön gelb, aber ja nicht fett, die Pfanne darf bloß gut mit Butter bestrichen sein, gebe selbe gut gezuckert zu Tisch.

892. Gefüllte Pfannenkuchen.

Ganz so zubereitet wie vorige Nummer. Es wird nur, ehe man den Pfannenkuchen überschlägt, eine beliebige Fülle hineingegeben und sofort serviert.

893. Gebackene Flädlein.

Dieser Teig wird dünner, etwas flüssiger, mit Milch gemacht, wie der Pfannenkuchenteig, und sollen dieselben ganz laubdünn in einer Omelettepfanne herausgebacken werden, die Pfanne darf bloß mit Butter oder mit gutem Butterschmalz bestrichen werden. Zucker wird separat dazu serviert.

894. Gefüllte Flädlein.

Nachdem die Flädlein ganz wie in voriger Nummer herausgebacken, werden sie mit beliebiger Marmelade gefüllt, zusammengerollt, gezuckert und zu Tisch gegeben.

895. Aufgezogene Flädlein mit Milch.

Nachdem die Flädlein wie in voriger Nummer gebacken, zusammengerollt, schneide man sie in 3 Teile, stelle sie in ein gut gebuttertes Kasserole nebeneinander, giebt eine Handvoll feingewiegte Mandeln, 40 Gramm Zucker, 1/2 Liter Vanille- oder Zitronenmilch, die mit 3—4 Eigelb verrührt, darüber und bäckt dieselben in mittelheißem Rohr in 3/4 Stunden fertig.

896. Aufgezogene Flädlein mit Wein.

Nachdem die Flädlein ganz wie letzte hergerichtet, werden sie mit Apfelmarmelade und etwas gereinigten Weinbeeren gefüllt, in 3 Teile geteilt, alsdann stellt man dieselben in ein gut gebuttertes Kasserole, giebt etwas gestoßene Mandeln, Zucker und 1/2 Liter Weißwein darüber und bäckt dieselben in 3/4 Stunden fertig.

897. Kaiserschmarren.

Wird ganz leichter Teig, ähnlich wie zu den Flädlein, gemacht, nur giebt man ein paar Eier mehr dazu, bäckt denselben sehr dünn und goldgelb heraus, zerteilt ihn mit dem Schäufelchen in ganz kleine Stückchen, er muß ganz leicht und luftig sein, er wird gut gezuckert serviert.

898. Mehlschmarren.

Dieser Teig wird dicker gehalten, genau so wie der Pfannkuchenteig; er wird fingerdick in eine Omelettepfanne in Butter gegeben, wenn er unten gelb, umgekehrt, in kleine

Stückchen geteilt und von der anderen Seite ebenfalls gelb gebacken, mit Zucker bestreut, zu Tisch gegeben.

899. Mehlschmarren mit Kirschen.

Unter diese Pfannenkuchenmasse gebe man $^1/_2$ Pfund schwarze Kirschen und backe sie genau wie in letzter Nummer heraus, man kann ihn nach Belieben mit Zucker und Zimmt bestreuen.

900. Semmelschmarren mit Kirschen.

Nachdem 5—6 Semmeln abgerindelt, feinblättrig geschnitten, mit Milch befeuchtet, mit 5—6 verklopften Eiern, etwas Salz und $^1/_2$ Pfund schwarzen Kirschen gemischt, in einem gebutterten Kasserole in's Rohr gegeben, von beiden Seiten schön gelb fertig gebacken, in kleine Stücke zerteilt, mit Zucker und Zimmt serviert.

901. Griesschmarren.

Man gebe in 1 Liter kochende Milch $^1/_4$ Liter groben Gries, 40—50 Gramm Butter, koche denselben, bis er sich von der Pfanne löst und stelle ihn zum Erkalten, nachdem rühre 4—5 Eier, etwas Salz, 120 Gramm Zucker darunter, thue denselben in eine gut gebutterte und gebröselte Reine, backe ihn von beiden Seiten goldgelb, zerteile ihn mit dem Backschäufelchen in kleine Stücke und serviere ihn mit Zucker und Zimmt.

902. Reisschmarren.

Man brühe $^1/_4$ Pfund Reis mit kochendem Wasser, lasse denselben eine halbe Stunde zugedeckt stehen, gieße das Wasser ab und mit einem Liter kochender Milch auf, läßt denselben zugedeckt, langsam kernig-weich kochen, giebt ihn in eine Schüssel, rührt 60 Gramm Butter, 3—4 Eier daran und giebt die Masse in eine gut gebutterte und gebröselte Reine, bäckt ihn auf beiden Seiten schön gelb, zerteilt ihn in kleine Stückchen, giebt ihn gut gezuckert mit etwas Zimmt zu Tisch, derselbe kann auch auf der Pfanne gemacht werden, fleißig umgekehrt und klein zerstochen.

903. Nudelschmarren.

Man mache aus 2—3 Eiern einen Nudelteig, schneide

sie mittelfein, koche dieselben in 2 Liter Milch ein, stelle sie 10—15 Minuten bei Seite, in welcher Zeit sie ganz dick sind, thue 60—80 Gramm Butter dazu, verklopfe 3—4 Eier, mische sie darunter, alsdann gebe sie in eine gut hergerichtete Reine, backe sie schön gelb, zerteile sie und zergable sie in kleine Stückchen und serviere den Schmarren mit Zucker und Zimmt.

904. Kuchenmichel.

Man rühre 1/4 Pfund Butter ganz flaumig, gebe 3 Kochlöffel Naturmehl, 9 Eigelb, etwas Salz und soviel Mehl daran, daß der Teig einem leichten Pfannenkuchenteig ähnlich, alsdann giebt man den steifgeschlagenen Schnee der 9 Eiweiß leicht darunter, thut ihn in eine gut gebutterte Reine, bäckt ihn in mittelheißem Rohr schön gelb und serviert ihn sofort.

905. Rahmstrudel.

Nachdem der Strudelteig, wie vorne beschrieben, fertig gearbeitet und 1/2—1 Stunde ruhen gelassen, wird derselbe vorsichtig, laubdünn auf einem großen Tische und reinen, etwas bemehlten Tischtuche ausgezogen, mit zerlassener Butter gut beträufelt, mit in Butter gelb gerösteten Bröseln bestreut und alsdann mit folgender Fülle gleichmäßig bestrichen: man rührt 100 Gramm Butter ganz flaumig, giebt nach und nach 6 Eigelb, 100 Gramm Zucker, etwas fein gewiegte Zitronenschalen, 50 Gramm große, 50 Gramm kleine Weinbeeren, mischt zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 6 Eiweiß und 1/4 Liter ganz dicken, sauren Rahm leicht darunter, bestreicht damit den ausgezogenen Strudelteig schön, man nimmt das Tischtuch auf einer Seite und hebt es in die Höhe; der Strudel rollt sodann von selbst übereinander, man giebt denselben schneckenartig in ein gut gebuttertes Kasserole, bestreicht den Strudel mit verklopftem Ei, giebt 1/2 Liter kochende Milch, oder halb Milch und halb Rahm daran, bringt denselben gut zugedeckt in nicht zu heißes Rohr, nach einer guten halben Stunde wird der Deckel entfernt, der Strudel mit zerlassener Butter bestrichen und noch zu schöner Farbe gebacken, es wird bereits eine Stunde Zeit beanspruchen; derselbe wird

auf eine große Platte gehoben und nach Belieben mit einer Milchsauce zu Tisch gegeben.

906. Apfelstrudel.

Nachdem der Strudelteig wie in letzter Nummer fein, laubdünn ausgezogen, mit zerlassener Butter gut bespritzt, mit viel in Butter gelb gerösteten Bröseln bestreut, mit geschälten, ganz fein geschnittenen, rohen Aepfeln ganz dick belegt, gut mit Zucker und Zimmt, 100 Gramm gewaschenen, großen und kleinen Weinbeeren bestreut, zusammengerollt, in ein gut gebuttertes Kasserole gegeben, mit Ei bestrichen, in mittelheißes Rohr, gut zugedeckt, gebracht, nach ½ Stunde wird der Deckel entfernt, der Strudel mit Butter bestrichen, ein guter Schoppen kochender Wein darunter gegossen und der Strudel noch ½ Stunde zu schöner Farbe gebacken.

907. Apfelstrudel auf andere Art.

10—12 geschälte Aepfel werden mit Zucker, Zimmt, Butter, einem Glas Wein langsam weich gedünstet und zum Erkalten gestellt. Nachdem auf den laubdünn ausgezogenen Strudelteig zuerst zerlassene Butter geträufelt, dann in Butter gelb geröstete Brösel darauf gestreut und die nun jetzt erkalteten Aepfel gleichmäßig darauf gelegt, große und kleine Weinbeeren darüber gestreut, zusammengerollt, in ein gut gebuttertes Kasserole, in mittelheißes Rohr gegeben, gut zugedeckt, mit ¼ Liter kochendem Wein in einer leichten Stunde fertig gebacken.

908. Topfenstrudel.

Nachdem der Strudelteig ganz fein und laubdünn ausgezogen, mit zerlassener Butter beträufelt, mit gelb gerösteten Bröseln bestreut, gebe man folgende Fülle: man rühre 100 Gramm Butter flaumig, knete 1 Pfund trockenen Topfen und gebe ihn zu der Butter, 150 Gramm Zucker, fein gewiegte Zitronenschale, 4 Eigelb, 50 Gramm große und 50 Gramm kleine Weinbeeren und den steifgeschlagenen Schnee der 4 Eiweiß leicht darunter gemischt, auf den ausgezogenen Strudelteig gestrichen, zusammengerollt, in einem gut gebutterten Kasserole in mittelheißem Rohr in einer leichten Stunde fertig gebacken.

NB. Wenn dieser Strudelteig genau nach Vorschrift gemacht, ist er bereits so fein wie von Butterteig. Man macht sehr häufig Apfel-, Rahm-, Topfen- und Früchtenstrudel von Butterteig, die ebenfalls laubdünn ausgewargelt, gefüllt, zusammengerollt, in einem flachen Kasserole in ziemlich heißes Rohr gegeben und ohne Milch oder Wein schön fertig gebacken werden.

909. Chokoladestrudel.

Nachdem der Strudelteig ganz laubdünn ausgezogen, mit zerlassener Butter beträufelt, mit gelb gerösteten Bröseln bestreut, alsdann mit Chokoladentortenmasse bestrichen, zusammengerollt, in einem gut gebutterten Kasserole in mittelheißes Rohr gegeben, 1/4 Liter kochende Milch darangegossen und in 3/4 Stunden fertig gebacken und sofort mit Vanillesauce zu Tisch gegeben.

910. Kirschenstrudel.

Man rühre 180 Gramm Butter ganz flaumig, gebe 180 Gramm Zucker, feine Zitronenschale und nach und nach 6 Eigelb daran und zuletzt den steifen Schnee der 6 Eiweiß und 2 Löffeln gestoßene Bisquits leicht daruntergemischt, alsdann wird der nun ganz dünn ausgezogene Strudelteig damit gleichmäßig überstrichen, mit 1 Pfund schönen, schwarzen Kirschen belegt, zusammengerollt, in ein gut gebuttertes Kasserole in's Rohr gegeben, in 1 Stunde fertig gebacken; 1/2 Stunde vor dem Anrichten giebt man 1 Glas heißen Wein darunter, nimmt den Deckel ab und bäckt ihn zu schöner Farbe, sehr gut ist es, wenn man die Strudel öfters mit zerlassener Butter bestreicht, weil sie dann sehr rösch werden.

911. Kirschenstrudel auf feinere Art.

Behandlung im allgemeinen ganz die gleiche, nur werden die Kirschen ausgesteint, mit Zucker und etwas Zimmt und einem Gläschen Wein weich gekocht, zum Erkalten gestellt, alsdann unter die oben beschriebene Masse auch etwas gestoßene Bisquits gegeben, der Strudel damit überstrichen, zusammengerollt und gleich Letzterem beendet.

912. Aprikosenstrudel.

913. Pfirsichstrudel.

914. Zwetschgenstrudel.

915. Reineclaude.

916. Weichselstrudel.

917. Traubenstrudel.

Genannte Strudel erfahren ebenfalls ganz gleiche Behandlung.

918. Johannisbeerstrudel.

Man rühre 150 Gramm Butter ganz flaumig, gebe 180 Gramm Zucker, nach und nach 6 Eigelb, zuletzt den Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter, bestreiche damit ganz gleichmäßig den feinen Strudelteig, zuvor wird er jedoch mit zerlassener Butter beträufelt und mit in Butter gelb gerösteten Bröseln bestreut, nachdem er mit obiger Masse bestrichen, werden 1 Pfund ausgesuchte, frische oder gekochte Johannisbeeren darüber gegeben, etwas gestoßenes Bisquit darangethan, zusammengerollt, in ein gebuttertes Kasserole in's Rohr gegeben, in einer leichten Stunde fertiggebacken, bei den Beeren giebt man keinen Wein und keine Milch daran, weil die Beeren ohnedies Saft genug haben.

919. Erdbeerstrudel.

920. Ananasstrudel.

921. Himbeerstrudel.

922. Heidelbeerstrudel.

923. Stachelbeerstrudel.

924. Preißelbeerstrudel.

Diese genannten Strudel erfahren die gleiche Behandlung wie der Johannisbeerstrudel.

925. Bayerische Dampfnudeln.

1 Pfund Mehl wird in eine Schüssel gegeben, gewärmt, mit ein paar Löffel Weißbierhefe oder 30—40 Gramm Preßhefe und $^1/_8$ Liter lauer Milch zu einem ziemlich dicken Hefel, d. h. Vorteig angerührt; man stellt selben gut zugedeckt an

einen warmen Ort, wann die Hefe gut ist, wird er in einer 1/2 Stunde hochaufgegangen sein, alsdann werden 50 Gramm Butter zerlassen, dieselbe mit 1/4 Liter lauer Milch, etwas Salz, 3 Löffeln Zucker, 3 Eigelb, 1 ganzes Ei unter dem Hefel gerührt, der Teig sehr gut gearbeitet, bis er ein ganz feines Aussehen hat, ihn sodann in einer Schüssel an einem lauwarmen Ort zum Aufgehen stellt, nachdem er schön aufgegangen, giebt man selben auf ein ganz reines, mit etwas Mehl bestäubtes Nudelbrett, sticht mit 1 Löffel, Ausstecher oder Glas oder mit der Hand gleichmäßig runde Nudeln, Größe nach Belieben, heraus, giebt sie, eine an die andere, in ein gutgebuttertes Kasserole (siehe wie am Schluß beschrieben) und stellt sie somit ganz luftdicht abgeschlossen, nochmal an einen warmen Ort zum Aufgehen, was man durch den Glasdeckel ganz genau sehen und beobachten kann, sind sie nochmals so hoch geworden, nimmt man den Deckel ab, gießt von der Seite so viel lauwarme Milch daran, daß sie zur Hälfte an den Nudeln heraufgeht, sodann den Deckel schnell wieder gut verschließt, auf die heiße Herdplatte stellt und in einer guten halben Stunde fertig kocht. In diesem Kasserole ist es rein unmöglich, die Dampfnudeln zu wenig oder zu viel zu kochen. Brandeln oder Verbrennen ist ganz ausgeschlossen, sie müssen unten ein goldgelbes Rammerl, Kruste haben, sie werden mit dem Backschäuferl herausgehoben, die untere Seite nach oben gekehrt, mit Zucker bestreut und mit schöner Vanillesauce serviert.

Als bestes Dampfnudel-Kasserole, durch das das Gelingen der echten bayerischen Dampfnudeln unter allen Umständen gesichert ist, empfiehlt sich die Dampfnudelkasserole der Firma Th. Kommerell, Emailindustrie in München, welche die Kasserole in verschiedenen Größen anfertigt. Die Kasserole schließt dampfdicht, und hat einen Glasdeckel, durch welchen hindurch man den ganzen Kochprozeß beobachten kann, ohne den Deckel abheben zu müssen, wodurch das Eindringen kalter Luft und in Folge dessen das Zusammensitzen der Dampfnudeln verhindert wird.

926. Bayerische Dampfnudeln auf feinere Art.

Nachdem 1 Pfund Mehl in einer Schüssel gewärmt, ein

Vorteig wie letzterer gemacht, derselbe aufgegangen, werden 150 Gramm Butter ganz flaumig gerührt, nach und nach 7 Eigelb, ein ganzes Ei, etwas Salz, 4 Eßlöffel Zucker, 1/4 Liter lauwarme Milch unter den Vorteig gerührt und lange und gut gearbeitet, bis er ein ganz feines Aussehen hat, alsdann stellt man ihn gut zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen, ist dieses geschehen, nimmt man ihn auf ein leicht bemehltes Nudelbrett, sticht selben mit einem Löffel, Glas oder Ausstecher in gleichmäßige Nudeln aus, setzt eine neben die andere in ein gut gebuttertes Kasserole, läßt sie gut verschlossen an der Wärme nochmal so hoch aufgehen, giebt etwa soviel gezuckerte Milch von der Seite daran, daß sie zur Hälfte an den Nudeln herauf geht, stellt sie auf die heiße Herdplatte und beendet sie ganz wie in voriger Nummer und serviert sie mit Vanillesauce.

927. Dampfnudeln im Rohr gebacken.

Nachdem der beschriebene Teig wie in vorhergegangener oder vorletzter Nummer schön aufgegangen, wirkt oder sticht man selben in gleichmäßige Nudeln aus, giebt sie in ein gut gebuttertes und gezuckertes Kasserole, stellt sie zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen, alsdann bestreicht man sie mit zerlassener Butter, giebt darunter 1/4 Liter kochende Milch und bäckt sie in mittelheißem Rohr schön gelb und fertig, sie werden mit dem Backschäufelchen herausgenommen, erhöht auf eine Platte angerichtet, und mit Milch, Vanillesauce oder mit gekochtem Obst serviert.

928. Rohrnudeln oder Buchteln.

Werden aus dem gleichen Teig bereitet. Man nimmt den Teig auf ein bemehltes Nudelbrett, sticht oder wirkt Nudeln aus, giebt einige große und kleine Weinbeeren hinein, legt sie in ein gut gebuttertes Kasserole nebeneinander, läßt sie an einem warmen Ort schön und fertig aufgehen, bestreicht sie mit zerlassener Butter und bäckt sie in nicht zu heißem Rohr schön goldgelb, serviert selbe mit beliebigem Kompot.

929. Gefüllte Buchteln.

Nachdem die Nudeln von gleichem Hefenteig, wie in

voriger Nummer ausgewirkt oder ausgestochen, gebe man in die Mitte derselben ½ Kaffeelöffel voll Marmelade, beliebiges Eingemachtes, überlege es mit der anderen Hälfte, so daß sie einem Halbmond ähnlich sind, lege sie in eine gut gebutterte Reine, stelle sie gut zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen, bestreiche sie mit zerlassener Butter und backe selbe im mittelheißen Rohr schön fertig.

930. Gebackene Semmelnudeln.

Man schäle 6 Semmeln, teile sie in 4 Teile, gebe selbe in eine Schüssel, befeuchte sie mit Milch, schlage mit dem Schneebesen 7—8 Eier ganz dick und schaumig, thue ¼ Liter Milch und etwas Salz daran, gieße es über die Semmeln, kehre sie ein paar mal um, alsdann giebt man sie in eine gutgebutterte und gebröselte Reine, mischt etwas feingewiegte Zitronen und 50 Gramm große und ebensoviel kleine Weinbeer darunter, und bäckt sie in mittelheißem Rohr schön fertig, serviert sie meistens mit beliebigem Kompot und mit Zucker und Zimmt.

931. Getrocknete Nudeln.

Nachdem aus 2 Eiern und 2 Löffeln Milch ein nicht zu fester Nudelteig bereitet, dieselben messerrückendick ausgewargelt, halbfingerlang und mittelfein geschnitten, so daß sie gleich dick und gleich breit, ganz rund aussehen, sodann kocht man selbe in einer Vanillemilch auf, stellt sie bei Seite, nach ½ Stunde thut man sie in eine gut gebutterte und gebröselte Reine, bäckt sie in mittelheißem Rohr schön gelb, serviert sie gutgezuckert mit beliebigem Kompot.

932. Kartoffelnudeln.

Ein Teller gestrige Kartoffeln werden durch die Maschine getrieben, mit etwas Salz, einem Ei und etwas Mehl zu einem Teig gearbeitet, in ganz lange Nudeln geformt, über Kreuz in ein gutgebuttertes Kasserole gelegt, mit ½ Liter kochender Milch begossen, in mittelheißem Rohr fertig gebacken und mit Zucker und Zimmt serviert.

933. Wickel-Roulade.

3 Kochlöffel Mehl werden mit ½ Liter Milch glatt an=

gerührt, eine halbe Stunde zu einem dicken Mus eingekocht, alsdann in eine Schüssel gegeben, 100 Gramm zerlassene Butter darüber gegossen und nach einigem Erkalten 7 Eigelb, 100 Gramm Zucker, etwas fein gewiegte Zitronenschalen und der steifgeschlagene Schnee der 7 Eiweiß leicht darunter gemischt, in eine gut gebutterte und gebröselte, flache Reine oder Backblech, drei Messerrücken dick gleichmäßig aufgestrichen, und in mittelheißem Rohre schön gelb gebacken, alsdann mit Aprikosen oder anderen beliebigen Marmeladen bestrichen, zusammengerollt, auf eine warme Platte angerichtet und gut gezuckert sofort serviert.

934. Bisquit-Roulade.

Man rühre 180 Gramm Grieszucker mit 12 Eigelb in 3/4 Stunden ganz dick, gebe etwas fein gewiegte Zitronenschalen, alsdann den steifen Schnee der 12 Eiweiß und 150 Gramm Naturmehl ganz leicht darunter, streiche die Masse zwei Messerrücken dick auf ein gebuttertes, am Rande etwas aufgeschlagenes Kuchenblech und backe sie in abgekühltem Rohre goldgelb, dann wird selbe mit feiner Marmelade bestrichen, zusammengerollt, auf eine warme Platte angerichtet und mit beliebiger, süßer Sauce serviert.

935. Kindsmus.

2 Kochlöffel Mehl wird mit 3/4 Liter Milch fein abgerührt und unter fortwährendem Rühren so lange auf dem Feuer gelassen, bis es zu kochen anfängt, nun giebt man selbes in ein gebuttertes Kasserole und läßt es auf der Herdplatte oder im Rohr noch 1/2 Stunde langsam kochen, bis es ein goldgelbes Rammerl, Kruste hat, serviert es nach Belieben mit Zucker.

936. Semmelmehlmus.

Man gebe in 1 Liter kochende Milch 120 Gramm Semmel- oder Muschelmehl, koche selbes langsam 1/2 Stunde, gieb etwas Zucker und 50 Gramm gewaschene, große und kleine Weinbeeren dazu.

937. Griesmus.

Man gebe in 1 Liter kochende Milch 1/8 Liter Gries,

koche selben 1/2 Stunde mit einem Stück Butter und serviere es nach Belieben mit etwas Zucker und Zimmt.

938. Reismus.

1/4 Pfund Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, 1/2 Stunde bei Seite stehen gelassen, alsdann wird das Wasser abgegossen und mit 1 Liter kochender Milch, mit 50 Gramm Butter aufgegossen, auf der Herdplatte langsam weich gekocht und mit Zucker und Zimmt serviert.

939. Nudeln in Milch.

Man mache aus 2 Eiern einen Nudelteig, wargle ihn ganz dünn aus, schneidet die Nudeln mittelfein, kocht sie in ein paar Litern Milch ein, giebt 50 Gramm Butter daran und stellt sie bei Seite, nach 1/4 Stunde werden sie schön dick sein, serviert sie sodann mit Zucker und Zimmt.

940. Nudeln mit Milch auf andere Art.

Werden ganz gleich behandelt, nur giebt man in die Milch ein Stangerl Vanille und legiert sie mit 2—3 Eigelb, serviert dieseben mit Zucker.

941. Hafergrütze in Milch.

Man gebe in 2 Liter kochende Milch eine kleine Tasse Hafergrütze und 50 Gramm Butter, etwas Salz, koche sie eine halbe Stunde ganz langsam und serviere dieselbe nach Belieben mit oder ohne Zucker.

942. Hafermus (Kneippmus).

Der Hafer wird dazu eigens präpariert, er wird in abgekühltem Rohr oder Backofen gedörrt, dann wird er in der Mühle geschrotet, ja nicht fein gemahlen, man läßt in einer Kupferpfanne 3 Liter Mich kochend werden, giebt in eine Schüssel 1 Pfund solches Hafermehl, rührt es mit Buttermilch oder gestockter Milch glatt an, läßt die angerührte Masse in die kochende Milch einlaufen, salzt leicht, giebt 2—300 Gramm Butter hinein und läßt es unter beständigem Rühren

wenigstens eine Stunde kochen, so daß es unten ein schönes, braunes Rammerl, eine Kruste, hat, es schmeckt vorzüglich und ist sehr nahrhaft.

943. Mus aus Kornschrotmehl.

Erfährt ein und dieselbe Behandlung.

944. Zwiebacknährmehl in Milch gekocht.

Ist ein gutes, gesundes Frühstück für Jung und Alt, für jeden zu empfehlen, besonders, wenn dasselbe mit einem guten Akazienhonig versüßt wird. (Beste Bezugsquelle Mathias Arnold, Bäckermeister und Bienenzüchter, Florisdorf-Donaufeld N. Ö.)

Schmalzbackereien.

945. Karthäuserknödel.

6 gestrige Semmeln werden abgerieben, geteilt, schön rund geformt, in eine Schüssel gelegt, alsdann verklopft man 9 Eier mit 3/4 Liter Milch, gießt sie über die Semmeln, nachdem sie etwas durchgeweicht, kehrt man sie um und nachdem die Eiermilch ganz eingesickert, wendet man dieselben in feinen Bröseln um, bäckt sie in heißem Schmalz goldgelb und serviert sie mit Zucker und Zimmt und einer beliebigen süßen Sauce.

946. Semmelschnitten.

Gestrige Semmeln werden abgerindelt oder abgerieben und in fingerdicke Scheiben geschnitten, nun giebt man in 1/4 Liter guten Wein den nötigen Zucker, fein gewiegte Zitronen, Zitronat und Orangenat, befeuchtet damit die Semmelscheiben, legt dieselben auf einander auf eine Platte, alsdann taucht man sie in Backteig von Wein, bäckt sie aus heißem Schmalz, bestreut sie nach Belieben mit Zucker und Zimmt, oder giebt sie mit Weinsauce oder mit feinem Kompot zu Tisch.

947. Weinschnitten.

Man rindle gestriges Milchbrot, Kaffeekuchen oder Kranzbrot ab, schneide dasselbe in fingerdicke Scheiben, befeuchte es gut mit gezuckertem Wein, so wie in letzter Nummer beschrieben, lege sie eine Zeit lang auf einander, alsdann schlage man mit dem Schneebesen 8 Eier ganz dick, kehrt die Scheiben darin um, bäckt sie in heißem Schmalz schön gelb und serviert sie, giebt Zucker, kleine und große Weinbeeren und ein Gläschen Wein noch darüber.

948. Gebackene Kroutonen.

Rindle gestrige Semmeln ab, schneide sie in fingerdicke Scheiben, verklopfe 4—5 Eier mit etwas Milch, übergieße damit die Scheiben, sind sie gänzlich durchweicht, bestreut man dieselben mit grob gewiegten, oder länglich geschnittenen Mandeln und bäckt sie aus heißem Schmalz heraus, bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

949. Bavesen mit Erdbeeren.

Gestrige Milchbrote werden abgerieben, in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, mit Milch befeuchtet, auf eine Platte über einandergelegt, belegt die eine Hälfte der Schnitten mit zerdrückten, gut gezuckerten und mit etwas feinen Bröseln vermischten Erdbeeren, legt die andere Hälfte der Schnitten darauf, kehrt dieselben in ganz dickgeschlagenen Eiern um und bäckt sie goldgelb, serviert sie sofort gut gezuckert.

950. Erdbeerbavesen auf feinere Art.

Gestrig gebackener Hefenkranz wird halbfingerdick geschnitten, mit etwas gezuckertem Wein, in welchem feine Zitronenschalen, Zitronat und Orangenat sich befindet, gespritzt, die Hälfte der Scheiben wird mit durchgetriebenen Erdbeeren, welche mit Zucker und fein gestoßenem Bisquit vermischt, gefüllt, die andere Hälfte nur bestrichen darüber gelegt, in dick geschlagenen Eiern umgekehrt und in heißem Schmalz gebacken.

951. Bavesen mit Himbeeren.

952. Bavesen mit Johannisbeeren.

Erfahren ganz gleiche Behandlung.

953. Bavesen mit Kirschen.

Nachdem halbfingerdicke Scheiben von Milch- oder Kranzbrot hergerichtet, mit etwas Wein oder Milch befeuchtet, steine man ½ Pfund schöne, schwarze Kirschen aus, wiege sie fein, mische etwas Zucker, Zimmt und gestoßene Bisquit untereinander und überstreiche damit die hergerichtete Hälfte der Scheiben, bedecke selbe gut mit der unbestrichenen, anderen Hälfte, kehre sie in den dick und schaumig geschlagenen Eiern

um, backe sie in heißem Schmalz schön gelb, serviere sie sofort gut gezuckert.

954. Bavesen mit Zwetschgen.

955. Bavesen mit Aprikosen.

956. Bavesen mit Pfirsich.

957. Bavesen mit Reineklauden.

Erfahren alle ganz gleiche Behandlung.

958. Zwetschgenbavesen auf andere Art.

Gedörrte Zwetschgen werden ausgesteint, mit halb Wein und halb Wasser, Zucker und Zimmt weich gekocht, gewiegt und etwas gestoßener Zwieback oder Bisquit darunter gemischt, auf die Scheiben gestrichen und genau wie vorhergehende Rezeptnummer beendet.

959. Apfelkücherl von Hefenteig.

6 Kochlöffel Mehl wird mit 1/4 Liter Milch, 4 Eiern, etwas Salz, 2 Löffeln zerlassener Butter, 1 Eßlöffel Weißbierhefe oder 20 Gramm Preßhefe zu einem ziemlich dicken Teig angerührt, alsdann an einen lauwarmen Ort zum Aufgehen gestellt, wenn er aufgegangen, die messerrückendicken Aepfel darin umgekehrt und in heißem Schmalz zu schöner brauner Farbe gebacken, auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt, mit Zucker bestreut, sofort serviert.

960. Apfelkücherl auf andere Art.

Man schäle und schneide gute, große Kochäpfel in messerrückendicke Scheiben, befreie sie vom Kernhaus, alsdann nehme man 6 Kochlöffel Mehl, etwas Salz und Milch, ein paar Löffel zerlassene Butter, rühre es zu einem glatten, dicken Teig, gebe nach und nach 8 Eigelb und den steifen Schnee der 8 Eiweiß leicht darunter, unterdessen macht man in einer großen, tiefen Pfanne oder Kasserole 3—4 Pfund Butterschmalz heiß, taucht die hergerichteten Aepfel in den Teig um, und bäckt selbe schön braun, giebt sie auf ein Sieb zum Ablaufen und serviert sie sofort gut gezuckert.

961. Apfelküchерl von Brandteig.

Nachdem die Aepfel in messerrückendicke Scheiben geschnitten, macht man von 1/4 Liter Milch oder Wein einen Brandteig, 1/4 Liter Milch, 30 Gramm Butter wird in einer Pfanne kochend gemacht, 1/2 Pfund Mehl hineingerührt, abgedämpft, bis sich der Teig von der Pfanne löst, in eine Schüssel unter fortwährendem Rühren zum Erkalten gestellt, nach und nach 12—14 Eier hineingegeben, alsdann die in Scheiben geschnittenen Aepfel darin umgekehrt, schön braun gebacken, zum Ablaufen auf Fließpapier oder auf ein Sieb gegeben, gut gezuckert und sofort serviert.

962. Salbeiküchеrl.

Große, schöne Salbeiblätter werden in dem in letztbeschriebenen Hefenbackteig umgekehrt und in heißem Schmalz schön braun und rösch gebacken.

963. Salbeiküchеrl mit Brandteig.

Werden ganz genau behandelt wie die Apfelküchеrl mit Brandteig.

964. Hollunderküchеrl.

Man mache aus 3 Kochlöffeln Mehl, etwas Salz, Milch, 2 Löffel zerlassener Butter einen schönen, glatten, mitteldicken Teig, rühre nach und nach 5 Eigelb daran und mische den steifgeschlagenen Schnee der 5 Eiweiß leicht darunter, taucht die Blüten, bei den Stielen fassend, hinein und bäckt sie in heißem Schmalz schön rösch.

965. Kirschenküchеrl.

Man bindet gewöhnlich ein Büscherl schöne, schwarze Kirschen zusammen, taucht sie in letztbeschriebenen oder in Weinbackteig ein und bäckt sie in heißem Schmalz schön fertig, serviert sie gut gezuckert sofort.

966. Gebackene, grüne Zwetschgen.

Man schält sie, befreit sie vom Steine, giebt als Ersatz dafür eine abgezogene, im Rohr getrocknete Mandel hinein, kehrt sie im Backteig von Wein um, und bäckt sie in heißem Schmalz schön fertig, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und serviert sie sofort.

967. Gebackene Zwetschgen auf andere Art.

Nachdem die Zwetschgen wie in letzter Nummer hergerichtet, die Stiele sollen jedoch daran bleiben, alsdann ausgesteint, mit getrockneten Mandeln ersetzt, in Wein oder Milchteig gebacken, nimmt man feingeriebene Chocolade, vermischt sie mit Zucker, bestreut selbe damit und serviert sie sofort, sie müssen von der Chocolade ganz schwarz aussehen, darum ist ihnen der Name Schlosserbuben beigegeben.

968. Gebackene Zwetschgen auf andere Art.

Nachdem die Zwetschgen ganz wie in letzter Nummer hergerichtet, gebacken, bestreut man dieselben mit Hausen's Kasseler Hafercacao, zerdrückt denselben, vermischt ihn gut mit Zucker und serviert sie sofort.

969. Gebackene, gedörrte Zwetschgen.

Man bäckt dieselben, setzt sie mit halb Wasser, halb Wein und Zucker auf's Feuer, kocht sie ziemlich weich, alsdann löst man den Stein aus, giebt an dessen Stelle eine abgezogene Mandel, kehrt sie vorsichtig in Backteig um und bäckt sie ganz so wie die grünen Zwetschgen.

970. Zwetschgenknödel mit Kartoffelteig.

Man treibe ein Teller gestrige Kartoffeln durch die Maschine, gebe etwas Salz, ein Ei und eine Hand voll Naturmehl dazu, mische es schnell zu einem Teig, wargle dünne Fleckchen aus, gebe in jedes eine ausgesteinte Zwetschge, ersetze die Stelle des Steines mit einer abgezogenen, gedörrten Mandel und so umwickle man ganz vorsichtig die Zwetschgen mit dünnem Kartoffelteig, koche sie schnell in leichtem Salzwasser ab, nehme sie behutsam mit dem Schaumlöffel heraus, gebe sie in ein Kasserole mit in Butter gelb gerösteten Bröseln, wargle sie mit dem Kasserole leicht hin und her, die goldgelb gerösteten Bröseln werden sich nun ganz schön angehängt haben, und serviert dieselben sofort, erhöht auf eine Platte angerichtet, mit Zucker und Zimmt bestreut.

971. Traubenküncherl.

Man nimmt von schönen Trauben die größten Beeren,

taucht sie in Backteig von Wein und bäckt sie aus heißem Schmalz schön gelb, serviert sie gut gezuckert sofort.

972. Brandstrauben.

1/4 Liter Milch und 30 Gramm Butter wird in einer Pfanne kochend gemacht, alsdann 1/2 Pfund Mehl hineingerührt und solange gearbeitet, bis der Teig ein feines Aussehen hat und sich von der Pfanne löst. Nun giebt man denselben in eine Schüssel und rührt ihn immer wieder durcheinander, wohl achtgebend, daß er keine Haut bekommt, wenn er ziemlich erkaltet, giebt man 10—11 Eier, eines nach dem anderen hinein, er muß ganz fein, jedoch dick sein, wird daher ziemlich mühsam durch die Straubenspritze in heißes Butterschmalz gedrückt, Größe nach Belieben, sehr langsam gebacken und immerwährend mit heißem Schmalz übergossen; dieselben sollen im Schmalz mehr als nochmal so hoch aufgehen, man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein Sieb oder Fließpapier, bestreut sie mit Zucker und serviert sie sofort.

973. Brandnudeln.

1/4 Liter Milch, 20 Gramm Butter, wird in einer Pfanne kochend gemacht, 200 Gramm Naturmehl hineingerührt und so lange abgedämpft, bis es sich von der Pfanne löst, alsdann in eine Schüssel gegeben und nach bereits gänzlichem Erkalten nach und nach mit 6 Eiern abgerührt, die Nudeln mit einem Löffel oder Straubenspritze in heißes Schmalz dressiert und sehr langsam, unter fortwährendem Uebergießen mit Schmalz und Rütteln der Pfanne, gebacken, sie werden nach Belieben mit Zucker und Zimmt bestreut, serviert.

974. Hasenohren.

Ein Kilo Mehl wird mit etwas Salz in eine Schüssel gegeben, alsdann wird 1/2 Liter Milch, in welche 200 Gramm Butter gegeben, kochend gemacht, das Mehl damit angerührt, schnell zu einem glatten Teig gearbeitet, ähnlich einem leichten Nudelteig, derselbe wird noch warm, gut messerrückendick ausgewargelt, mit dem Kuchenrädchen beliebige Form abgerädelt und im heißen, schwimmenden Schmalz schön strohgelb ge-

backen. Es müssen ganze Kisserl werden, innen ganz hohl sein, werden meistens mit Kompot und gut gezuckert serviert.

975. Hasenohren auf andere Art.

Man nehme Butterteig, wargle ihn messerrückendick aus, rädle ihn in beliebige Stücke, backe diese in heißem Schmalz hellgelb, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und serviere sie sofort. Man muß sehr sorgfältig sein beim Backen, daß man die Kisserl nicht zerdrückt, und sie sehr behutsam auf Fließpapier legen.

976. Verzogene Faschingsküchlein.

Man wärme ein Pfund Naturmehl in einer Schüssel, mache in der Mitte mit 1/4 Liter Milch 1—2 Löffel guter Hefe einen Hefel, Vorteig, stelle ihn zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen, alsdann giebt man etwas Salz, 1/4 Liter lauwarme Milch, 40—50 Gramm zerlassene Butter, 3—4 Eigelb, 1 ganzes Ei in den Hefel und arbeitet den Teig so lange, bis er ganz fein ist und Blasen wirft und sich ganz schön vom Kochlöffel löst. Man rechnet 1/2—3/4 Stunden dazu, alsdann stellt man ihn zum Aufgehen an einen warmen Ort, wenn dieses erfolgt, bestreut man ein reines, gewärmtes Nudelbrett mit Mehl, sticht mit einem Löffel aus dem Teig runde Küchlein heraus, legt sie auf das Nudelbrett, läß dieselben noch 1/4 Stunde ruhen, unterdessen läßt man in einer tiefen Pfanne oder Kasserole Butterschmalz heiß werden, taucht die Fingerspitze in Mehl oder besser in zerlassenes Schmalz, zieht die Küchlein rund und schön aus, in der Mitte müssen sie laubdünn sein, doch dürfen sie kein Loch bekommen, backe sie schön braun und serviere sie sofort warm, mit Zucker bestreut.

977. Gebackene Hefennudeln.

Der Teig wird ganz wie in letzter Nummer behandelt, nur wird noch etwas dicker, saurer Rahm unter den Teig genommen, 1—2 Eigelb mehr daran gegeben und mithin der Teig etwas leichter gemacht, nachdem der Teig aufgegangen, sticht man mit dem Löffel eigroße Laibchen heraus, legt dieselben auf ein reines, gewärmtes Nudelbrett, formt wurstähnliche, lange und dicke Nudeln, läßt dieselben an einem

warmen Orte noch eine halbe Stunde aufgehen, macht in jede derselben mit einem Messer der Länge nach einen Einschnitt und bäckt sie in nicht zu heißem Schmalz ganz langsam, serviert sie, mit Zucker und Zimmt bestreut.

978. Gefüllte Faschingskrapfen.

Man gebe in eine Schüssel ein Pfund gewärmtes Mehl, mache mit 2—3 Löffel guter Hefe, 1/4 Liter lauwarmer Milch einen Hefel, Vorteig, alsdann stelle man ihn, gut zugedeckt, an einem warmen Ort zum Aufgehen, unterdessen wird 150 Gramm Butter leicht und flaumig gerührt, dann 9 Eigelb, ein ganzes Ei, eine Prise Salz, 2 Löffel Zucker und 1/4 Liter lauwarme Milch daran gegeben, zu einem ganz feinen Teig 3/4 bis 1 Stunde abgeschlagen, in der Schüssel an einem warmen Orte zum Aufgehen gestellt, nachdem er bereits nochmals so hoch aufgegangen, giebt man die Hälfte auf ein gewärmtes, leicht bemehltes Nudelbrett, wargelt den Teig zwei Messerrücken dick aus, nun sticht man mit einem weiten Trinkglas Blättchen aus, legt diese auf ein leicht bemehltes, gewärmtes Tuch, bestreicht die Hälfte derselben am Rand herum mit verklopftem Ei, giebt in die Mitte derselben einen Kaffeelöffel voll Eingemachtes, Aprikosen, Johannis- oder Himbeeren, legt ein leeres Blättchen darauf, drückt es am Rand zusammen, läßt sie an einem warmen Orte, gut zugedeckt, nochmals aufgehen und bäckt sie, die obere Seite nach unten in heißes Schmalz gelegt, gut zugedeckt, sind die Krapfen nochmal so hoch aufgegangen und ziemlich braun gebacken, wird der Deckel abgenommen, die Krapfen umgekehrt, auf der anderen Seite langsam fertig gebacken, ohne sie nochmals zuzudecken, vorsichtig mit dem Schaumlöffel herausgenommen, auf Fließpapier gelegt, mit Zucker bestreut, sofort sofort serviert.

979. Wienerkrapfen.

Man gebe in eine Schüssel 1 Pfund gewärmtes Mehl, mache mit 3 Löffel guter Hefe oder 30 Gramm Preßhefe und 1/4 Liter lauwarmer Milch, einen Hefel (Vorteig) und stelle ihn gut zugedeckt an einem warmen Orte zum Aufgehen, alsdann rühre man 180 Gramm Butter leicht und flaumig,

gebe 10 Eigelb, 1 ganzes Ei, 3—4 Löffel dicken, sauren Rahm, etwas Salz, ein paar Löffel Zucker daran, schlage denselben eine leichte Stunde gut und fein ab, alsdann stelle ihn zum Aufgehen an einen warmen Ort und beende denselben genau wie letzteren. Diese werden noch feiner und mürber wie letztes Rezept.

980. Gewöhnliche Krapfen.

Man gebe in eine Schüssel 1 Pfund gewärmtes Mehl, mache mit 3 Löffel guter Hefe und 1/4 Liter lauer Milch einen Hefel, stelle ihn gut zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen, wenn dieses erfolgt, alsdann gebe ein paar Löffel zerlassene Butter, 1/4 Liter lauwarme Milch, 2 Eigelb, ein ganzes Ei, etwas Salz, 2 Löffel Zucker daran und schlage den Teig gut ab, bis er ganz fein und Blasen wirft, lasse selben in der Schüssel bereits nochmal so hoch aufgehen, alsdann beende ihn genau wie letzte Nummer.

981. Prinzregenten-Küchel.

Man gebe in eine Schüssel 1 Pfund gewärmtes Mehl, mache mit 3 Löffeln guter Hefe und 1/4 Liter lauer Milch einen Hefel, und stelle ihn gut zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen, ist dieses erfolgt, alsdann rühre man 200 Gramm Butter leicht und flaumig, gebe 8 Eigelb, 4—5 Löffel dicken, sauren, 2 Löffel dicken, süßen Rahm, etwas Salz und Zucker, schlage den Teig 1/2 Stunde gut und fein ab, stelle ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen, wenn derselbe nun die Hälfte höher geworden, sticht man mit dem Löffel runde Laibchen aus, legt sie auf warmes, leicht bemehltes Nudelbrett, taucht die Fingerspitze leicht in Mehl, zieht eines der Laibchen, in der Größe eines Fleischtellers und zudem ganz dünn aus, daß außen nur ein ganz kleiner Rand bleibt, man bediene sich einer reinen, weißen Schürze und ebenfalls einer reinen, weißen Serviette, die man in sitzender Stellung, auf das Knie legt und somit ist das Ausziehen der Küchel ein leichtes, sind die Küchel auf diese Art laubdünn und nach oben bezeichneter Größe ausgezogen, sodann macht man mit dem Messer in die Mitte 2 ganz kleine Einschnitte, und bäckt selbe eins nach dem anderen in heißem Schmalz

strohgelb, sie müssen vorsichtig gebacken und umgekehrt werden, weil sie sehr mürbe und daher gerne brechen, man gebe sie zum Ablaufen auf ein Sieb oder Fließpapier, es ist unstreitig die feinste Art der Küchel, und werden gut gezuckert meistens mit Obstsauce serviert.

982. Tabaksrollen.

Man nehme ½ Pfund Butterteig, wargle ihn gut messerrückendick aus, schneide 8 cm breite und 12 cm lange Streifen daraus, umwickle damit die bestimmten Blechformen, oder Hölzer, befestige sie mit Bindfaden und backe sie in heißem Schmalz schön gelb, die Tabaksrollen werden von den Formen abgenommen, auf Fließpapier gelegt, mit Zucker und Zimmt bestreut, auf eine warme Platte erhöht angerichtet und serviert, in Ermangelung der Formen kann man den Teig um einen Kochlöffelstiel wickeln, was jedoch viel umständlicher ist.

983. Tabaksrollen auf gewöhnliche Art.

Ein Pfund Mehl, etwas Salz wird mit ¼ Liter kochender Milch, worin 120 Gramm Butter gegeben, schnell zu einem Teig angemacht, alsdann warm, messerrückendick ausgewargelt, um die Blechformen gewickelt und wie letztere in heißem Schmalz schön gelb gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut, serviert.

984. Gebackene Schwammerl.

Dazu gehört eine Schwammerlform, man rühre 200 Gramm Mehl mit ¼ Milch glatt an, gebe nach und nach 5—6 Eier, 2 Löffel zerlassene Butter daran, unterdessen wird in einer tiefen Pfanne Butterschmalz heiß gemacht, die Schwammerlform in das heiße Schmalz gesteckt, und von da in den Teig getaucht, nachdem der Teig sich angehängt, in heißes Schmalz zum Backen gehalten, vorsichtig den Stiel der Form haltend, daß die Form nicht am Boden der Pfanne aufsteht, sondern in schwimmendem Schmalz schön gelb bäckt, alsdann schlägt man auf die Form, damit fällt das Schwammerl mit samt dem gebackenen Stiel ab, man giebt selbe auf Fließpapier, und fährt so fort, bis die Masse verbraucht, nach völligem Erkalten füllt man die Schwammerl mit Vanille=

schlagrahm, oder mit Erdbeerschlagrahm, oder nach Belieben mit Schneeberg oder Schneeballen, und serviert sie pyramidenförmig auf einer Platte an.

985. Gebackene Rosen.

Dazu gehört ein Roseneisen, man nehme die ganz gleiche Masse, ohne Zucker und Salz, wie in letzter Nummer, tauche die Form in heißes Schmalz, und von da in den Teig, der Teig wird sich ganz schön anhängen, und nachdem sie goldgelb gebacken, werden sie nach Belieben mit Zucker und Zimmt bestreut, oder mit feinem Gelée oder Marmelade ausgefüllt, serviert.

986. Topfenwürste.

Man gebe 1 Pfund gewärmtes Mehl in eine Schüssel, mache mit 2 Löffeln Hefe und einem 1/8 Liter Milch einen kleinen Hefel, nachdem derselbe aufgegangen, gebe man etwas Salz, einen Suppenteller voll trockenen, gut abgekneteten Topfen, 1 bis 2 Eigelb darein, arbeite den Teig so kurz wie möglich, mache 2 fingerdicke und etwas mehr wie fingerlange Nudeln, lege sie auf ein gewärmtes, leicht bemehltes Nudelbrett, lasse sie gut zugedeckt an einem warmen Orte aufgehen, alsdann mache man in einer tiefen Pfanne Butterschmalz heiß, mache in jede der aufgegangenen Nudeln einen leichten Einschnitt und backe selbe so langsam wie möglich schön braun, sie müssen so locker wie Schwamm sein, man gebe selbe nach Belieben gezuckert zu Tisch.

987. Topfenküchel.

Man nehme 1 Pfund Mehl, etwas Salz, trockenen Topfen, so viel das Mehl annimmt, man arbeite den Teig sehr kurz, wargle ihn messerrückendick aus, schneide ihn in beliebige Form und backe sie in heißem Schmalz langsam schön gelb.

988. Böhmische Dalken.

Man gebe 1 Pfund Mehl in eine Schüssel, rühre es mit einem 1/4 Liter lauer Milch und einem Löffel guter Hefe, 80 Gramm zerlassener Butter, 5 Eigelb, 1/8 Liter ganz dickem saurem Rahm, etwas Salz ganz fein ab, mische den steifen Schnee der 5 Eiweiß leicht darunter, stellt den Teig zum

Aufgehen eine leichte Stunde an einen warmen Ort, alsdann läßt man in einer Spiegeleierpfanne in jeder Vertiefung etwas Schmalz heiß werden, giebt von dem schön aufgegangenen Teig je zwei Löffel voll hinein und bäckt die Dalken auf schöner Glut auf beiden Seiten schön gelb und fertig, die Dalken werden nun an einer Seite etwas geöffnet, mit beliebigem Eingemachten, Gelée's oder Marmeladen gefüllt, gut gezuckert auf eine Platte angerichtet und serviert.

989. Kneippbrot-Schnitten.

Man gebe in eine Schüssel ein Pfund gewärmtes Mehl, mache in einem 1/4 Liter Milch, 3 Löffel guter Hefe einen Hefel, stelle selben an einen warmen Ort zum Aufgehen, nachdem dieses erfolgt, gebe man 100 Gramm zerlassene Butter, 1/4 Liter Milch, 3 Eigelb, 1 ganzes Ei, etwas Salz daran und arbeite den Teig ganz fein, bis er Blasen wirft, stelle ihn zum Aufgehen an einen warmen Ort, unterdessen schneide man aus älter gebackenem Kraftbrot dünne Scheiben, wende sie in dem Hefenteig um und backe sie in heißem Schmalz schön braun, lege sie auf ein Sieb, nachdem sie etwas abgekühlt, wende man sie nochmal in dem Teig um und backe sie wiederholt aus heißem Schmalz schön braun, lege sie auf ein Sieb und serviere sie nach Belieben mit oder ohne Zucker.

990. Schwarzbrot-Schnitten.

Man schneide echtes ziemlich altgebackenes Roggenbrot in zwei Messerrücken dicke Scheiben, kehre sie in letztbeschriebenem Hefenteig um und backe sie schön braun, alsdann tauche man sie noch einmal in den Teig und backe sie wiederholt in heißem Schmalz schön braun, diese Küchel sind sehr nahrhaft und schmecken warm wie kalt vorzüglich.

991. Schwarzbrot-Schnitten auf gewöhnliche Art.

Man gebe 1/2 Pfund Mehl und etwas Salz in eine Schüssel, rühre es mit Milch zu einem glatten, dicken Teig, gebe 2—3 Eier dazu, alsdann macht man in einer Pfanne kochendes Wasser, giebt das nötige Salz hinein, kehrt die Schwarzbrotschnitten in dem beschriebenen Teig um, giebt sie in das kochende Wasser, läßt sie einmal aufkochen, nimmt sie

mit dem Schaumlöffel heraus, thut etwas Schmalz in die Pfanne und bäckt darinnen die Schnitten goldgelb.

992. Waffeln.

In ein halbes Pfund leicht und flaumig gerührte Butter werden langsam nach und nach 9—10 Eier gerührt, 450 Gramm durchgesiebtes Mehl, eine Kaffeetasse dicken, sauren Rahm, etwas Zucker darangegeben, nun füllt man das Waffeleisen, bäckt sie auf beiden Seiten schön gelb und fährt so fort, bis die ganze Masse verbraucht ist.

993. Waffeln mit Vanille.

Man rühre 200 Gramm Mehl mit Milch zu einem dicken, glatten Teig, alsdann wird 300 Gramm Butter leicht und flaumig gerührt, nach und nach 8 Eigelb, 2 Eßlöffel Vanillezucker und der abgerührte Mehlteig langsam hineingegeben, dann der steife Schnee der 8 Eiweiß leicht darunter gemischt, man füllt mit dieser Masse das Waffeleisen, bäckt sie bei gleichmäßiger Hitze auf beiden Seiten schön gelb, fährt so fort, bis die ganze Masse verbraucht ist, legt sie auf ein Sieb und zuckert sie.

994. Waffeln auf andere Art.

Man rühre 250 Gramm Butter ganz flaumig, gebe 40 Gramm Zitronenzucker, nach und nach 6 Eigelb, 3—4 Löffel süßen Rahm und zuletzt den steifen Schnee der 6 Eiweiß, mit 160 Gramm durchgesiebten Mehl leicht darunter gemischt, man bestreiche das Waffeleisen leicht mit Speck, gebe von der Masse hinein, bis das Eisen voll ist, und backe sie auf beiden Seiten schön gelb und lege sie gut gezuckert auf ein Sieb.

995. Hohlhippen.

100 Gramm Mehl, 80 Gramm Zucker, 3 Eigelb, 1 Löffel Zitronenzucker, 30 Gramm zerlassene Butter, etwas Rum und so viel Wein, daß der Teig einem dünnen Flädleinteig ähnlich, alsdann macht man das Eisen heiß, bestreicht es leicht mit Speck, giebt einen Löffel voll von der Masse hinein, streicht dieselbe auseinander, drückt das Eisen langsam zu und bäckt die Hohlhippe auf beiden Seiten gelb, nachdem

wird sie herunter genommen, auf ein dazu bestimmtes Hölzchen gewickelt, wenn sie erkaltet, wird sie herunter genommen, mit der übrigen Masse wird so fortgefahren, bis sie gänzlich verbraucht ist, sind die Hohlhippen alle fertig, stellt man dieselben in eine tiefe Schüssel und füllt sie nach Belieben mit Erdbeerschlagrahm.

996. Hohlhippen mit Vanilleschlagrahm.

120 Gramm Mehl, 100 Gramm Zucker, 1 Löffel Vanille-Zucker, 30 Gramm zerlassene Butter, 3 ganze Eier, 2 Eigelb, etwas Rum und so viel Milch, daß der Teig einem dünnen Flädleinteig ähnlich, aus dem man die Hohlhippen wie vorige bäckt, nachdem stellt man dieselben in eine Schüssel und füllt sie mit Vanilleschlagrahm und serviert sie, schön auf eine runde Platte geordnet.

997. Akazienküchlein.

Die Blüten werden gereinigt und genau wie die Hollunderküchlein zubereitet.

998. Pfirsich-Kücherl.

Die Pfirsiche werden abgeschält, ausgesteint, in zwei Teile geteilt, gezuckert, im Backteig von Wein umgekehrt, und schön braun und rösch herausgebacken und gut gezuckert serviert.

999. Aprikosen-Kücherl.

Werden genau so wie vorhergehende behandelt.

1000. Orangen-Kücherl.

Man schäle die Orangen, und schneide sie in schöne Scheiben, zuckere sie, kehre sie im Backteig von Wein um, und backe sie in heißem Schmalz schön braun, und serviere selbe gut gezuckert sofort.

1001. Windkücherl oder Windbeutel.

Man gebe in eine Pfanne 1/4 Liter Milch, 150 Gramm Butter, 3 Löffel Zucker, wenn selbe zu kochen beginnt, rühre man 200 Gramm Mehl hinein, und dämpfe den Teig ab, bis er sich von der Pfanne löst, alsdann giebt man ihn in eine Schüssel und nach einigem Erkalten ein paar Körnchen Salz, 6—7 Eier, eines nach dem andern gut abgerührt, die

Masse auf ein gebuttertes Blech in kleine Laibchen ziemlich weit auseinander dressiert, mit verklopftem Ei bestrichen und bei schwacher Hitze gebacken.

1002. Windküchel auf andere Art.

½ Pfund Mehl wird mit ¼ Liter Milch glatt angerührt, mit 60 Gramm Butter, 50 Gramm Zucker, ein paar Körnchen Salz auf's Feuer gegeben, und unter fortwährendem Rühren, so lange abgedämpft, bis sich der Teig von der Pfanne löst, alsdann in eine Schüssel gegeben, nach einigem Erkalten 4 Eigelb und 2 ganze Eier gut abgerührt, in eine Spritze eingefüllt, alsdann gleichmäßige Laiberl auf ein gebuttertes Blech dressiert, mit verklopftem Ei bestrichen, nach Belieben mit Zucker bestreut, und in mittelheißem Rohr gebacken, nach dem Backen kann man die Küchel von der Seite ein wenig aufschneiden, und nach Belieben mit Aprikosen, Himbeer oder Johannisbeermarmelade füllen, man serviert sie warm und gut gezuckert.

1003. Blechstrauben.

Wird ebenfalls derselbe Brandteig wie zu den schmalzgebackenen Strauben verwendet, man drückt durch die Straubenspritze fingerlange Streifen auf das Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Grobzucker, und bäckt sie schön gelb, serviert sie warm.

1004. Hobelspäne.

Man nehme ½ Pfund Mehl, 200 Gramm Butter, einen Löffel voll feingewiegte Zitronenschalen, etwas Salz, Zucker und Zimmt auf das Nudelbrett, reibe es aneinander ab, gieb alsdann 5 Eigelb, 3 Löffel süßen Rahm, und ebensoviel Wein daran, und mache aus der Masse einen schönen Teig, den man 3—4 mal auswargelt, und immer wieder zusammenschlägt und dann gut fingerbreite, 30 cm lange und messerrückendicke Streifen abschneidet, auf eine Blechform wickelt und in heißem Schmalz schön bäckt, mit Zucker und Zimmt bestreut.

Crême.

1005. Vanille-Crême.

1/4 Liter süßer Rahm oder Milch wird mit einem Stängelchen Vanille einigemale überkocht und eine Viertelstunde zugedeckt bei Seite gestellt, damit sich der Vanillegeschmack so recht in den Rahm ziehe, alsdann 10 Eigelb mit ein paar Löffel kalter Milch abgerührt, 150 Gramm Zucker daran gegeben, selbe sodann mit der Vanillemilch auf dem Feuer mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis es kochend heiß, alsdann vom Feuer genommen und fortgeschlagen, bis die Masse gut abgekühlt, dann der steife Schnee der 10 Eiweiß leicht darunter gemengt, in eine Crêmeschüssel eingefüllt, auf Eis gestellt und in gleicher Form serviert.

1006. Gestürzte Vanille-Crême.

Man gebe in einen viertel Liter Rahm ein Stängelchen Vanille, koche ihn ein paarmal auf und lasse ihn zugedeckt noch etwas ziehen, alsdann rührt man 6 Eigelb mit kalter Milch fein ab, giebt es zu dem Vanillerahm und 150 Gramm Zucker, schlägt es auf offenem Feuer mit dem Schneebesen so lange, bis es ganz dick geworden, alsdann stellt man dasselbe unter fortwährendem Schlagen bei Seite zum Erkalten, löst 35 Gramm Gelatine auf, giebt ihn lauwarm unter die bereits erkaltete Masse und zugleich auch den steifen Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter, giebt alsdann die Masse in eine mit feinem Oel bestrichene Crêmeform, stellt sie auf Eis, ist sie fest geworden, wird sie um den Rand vorsichtig gelöst, auf eine Platte gestürzt und serviert.

1007. Gestürzte Vanille-Crême auf andere Art.

1/4 Liter Rahm, ein Stangerl Vanille wird in einer

Pfanne kochend heiß gemacht, dann eine Zeit zugedeckt bei Seite gestellt, unterdessen rühre man 8 Eigelb mit ein paar Löffel Milch und 180 Gramm Zucker fein ab, giebt es alsdann unter den Vanillerahm, schlägt es zusammen ganz dick und bereits kochend, nimmt es vom Feuer und schlägt immer zu, bis es nur noch lauwarm ist, giebt etwas Hausenblase oder aufgelöste Gelatine, einen großen Suppenteller voll ganz dicken Schlagrahm leicht darunter, füllt es in eine mit feinstem Oel bestrichene Crêmeform, stellt sie auf Eis, nach einigen Stunden löst man dieselbe am Rande herum, stürzt sie auf eine Platte und serviert sie.

1008. Zitronen-Crême.

Man rühre 9 Eigelb mit ein paar Löffel kaltem Rahm glatt an, gebe in eine Pfanne einen halben Liter Rahm, 200 Gramm Zitronenzucker, alsdann schlage man alles zusammen auf offenem Feuer, zu einer ganz dicken Crême, gebe den Saft einer halben Zitrone dazu, nachdem nimmt man dieselbe vom Feuer und schlägt fort bis sie nur noch lauwarm ist, giebt sofort den steif geschlagenen Schnee der 9 Eiweiß leicht darunter und füllt sie in eine Crêmeschüssel, stellt dieselbe auf's Eis und serviert sie in der Crêmeschüssel nach Belieben mit Kleinkonfekt.

1009. Wein-Crême.

½ Liter guter Rheinwein, 200 Gramm Zucker, ein paar Löffel Zitronenzucker, der Saft einer halben Zitrone wird in einer Pfanne kochend heiß gemacht, unterdessen werden 10 Eigelb mit ein paar Löffel kaltem Wein, fein abgerührt, unter Obiges gegeben und auf offenem Feuer zu einer dicken Creme geschlagen, der steifgeschlagene Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter gemengt, in die Crêmeschüssel eingefüllt, auf Eis gestellt und nach ein paar Stunden in der Form serviert.

1010. Wein-Crême auf andere Art.

Die Bereitung der Crême ist ganz die gleiche, nur kommt so lange die Masse noch lauwarm ist, 35—40 Gramm aufgelöste Gelatine und dann der Schnee der 10 Eiweiß leicht darunter, giebt die Masse in eine mit feinem Oel bestrichene

Crêmeform, stellt sie auf Eis, ist sie fest geworden, wird sie vorsichtig gelöst, auf eine Platte gestürzt und serviert.

1011. Gestürzte Chokolade-Crême.

1/2 Liter Rahm wird mit 200 Gramm geriebene Chokolade nebst einem Stängerl Vanille aufgekocht, alsdann werden 8 Eigelb mit etwas Milch oder Rahm fein abgerührt und unter die Chokolade gegeben, mit 180 Gramm Zucker zu einer dicken Crême geschlagen, darnach vom Feuer genommen, fortwährend geschlagen, bis die Masse nur noch warm ist, dann 40 Gramm aufgelöste Gelatine und ein großer Teller dicker Schlagrahm darunter gegeben, in eine mit feinem Oel ausgestrichene Crêmeform eingefüllt, auf Eis gestellt, nach ein paar Stunden wird sie kalt und fest sein, sie kann alsdann gestürzt und serviert werden.

1012. Crême Kasseler Hafer-Cacao (Hausen & Co.).

200 Gramm Hafercacao wird zerdrückt, mit 1/2 Liter Rahm aufgekocht, unterdessen werden 9 Eigelb mit etwas Milch fein abgerührt, zu dem Cacao gegeben und auf dem Feuer zu einem dicken Crême geschlagen, 100 Gramm Zucker dazu gegeben, vom Feuer genommen und so lange geschlagen, bis die Masse nur noch lauwarm ist, alsdann den steifen Schnee der 9 Eiweiß leicht darunter gemischt, in eine Crêmeform gefüllt, auf Eis gestellt und in der Form serviert.

1013. Crême von Hafer-Kakao auf andere Art.

Erfährt gleiche Behandlung und das gleiche Quantum, nur kommt in die noch lauwarme Masse etwas aufgelöste Hausenblase oder Gelatine und dann anstatt dem Eierschnee ein großer Teller voll ganz dicker Schlagrahm leicht daruntergemischt, alsdann kommt die Masse in eine mit feinem Oel ausgestrichene Crêmeform auf Eis, wird dann gestürzt und serviert.

1014. Gestürzte Kaffee-Crême.

Nehme 60—70 Gramm ganz schön hell und frisch gebrannten Kaffee, treibe ihn ganz heiß durch die Mühle und koche ihn mit 1/2 Liter guten Rahm auf, seihe selben durch ein Sieb, unterdessen rühre man 8 Eigelb mit etwas kaltem

Rahm ab, gebe 120 Gramm Zucker dazu und schlage alles auf offenem Feuer zu einer dicken Crême, alsdann wird sie vom Feuer genommen, weiter geschlagen, bis sie nur noch etwas lauwarm, dann giebt man 30—40 Gramm aufgelöste Gelatine, einen großen Teller ganz dicken Schlagrahm leicht darunter, giebt sie in eine mit feinem Oel bestrichene Crêmeform, stellt sie sofort auf Eis, nach gänzlichem Erkalten löst man sie vorsichtig am Rand herum, stürzt und serviert sie.

NB. Diese Crême kann mit Eierschnee auch gemacht werden, ist jedoch mit Schlagrahm viel feiner.

1015. Gestürzte Erdbeer-Crême.

½ Liter guter Rahm, 200 Gramm Zucker, 40—50 Gramm Hausenblase wird auf's Feuer gesetzt und unter beständigem Schlagen bereits kochend heiß gemacht, vom Feuer genommen, in eine Schüssel zum Erkalten gestellt, wenn sie zu sulzen beginnt giebt man ½ Pfund durch's Sieb getriebene Erdbeeren und einen großen Teller ganz dicken Schlagrahm leicht darunter, stellt die Crême ein paar Stunden auf Eis.

1016. Gestürzte Himbeer-Crême.

1017. Gestürzte Johannisbeer-Crême.

1018. Gestürzte Ananas-Crême.

1019. Gestürzte Aprikosen-Crême.

1020. Gestürzte Apfel-Crême.

1021. Gestürzte Quitten-Crême.

Erfahren ganz gleiche Behandlung wie vorhergehende Erdbeer-Crême.

1022. Erdbeer-Crême auf andere Art.

1 Löffel Reismehl wird mit etwas kaltem Rahm glatt angerührt, alsdann 10 Eigelb, 250 Gramm Zucker, ½ Liter dicker Rahm daran gegossen und auf dem Feuer so lange geschlagen, bis die Crême dick ist, alsdann so lange fortgeschlagen, bis die Masse nur noch lauwarm, dann 20—30 Gramm auf-

gelöste, lauwarme Gelatine daruntergegeben und sofort ½ Pfund durchgetriebene Erdbeeren und ein großer Teller ganz dicker Schlagrahm leicht darunter gemischt, man hebt die Farbe durch ein paar Tropfen Cochenille, mischt es nochmals leicht, füllt die Masse in eine mit feinem Oel bestrichene Crêmeform, stellt sie auf Eis, stürzt sie. Diese Crême kann auch ohne Gelatine bereitet werden.

1023. Schlagrahm.

Man stelle eine große Schüssel Milch auf, lasse sie einen ganzen Tag stehen, alsdann nehme man mittelst eines flachen Löffels den Rahm ganz dick ab, sehr vorsichtig, daß man keine Milch hineinbringt, nachdem stellt man selben in einen irdenen Topf, womöglich auf Eis, so circa ½—1 Stunde und schlägt ihn dann mit einem hölzernen Schneebesen ganz dick und fein, ist der Rahm gehörig dick und kalt, das ist in 5—6 Minuten der Fall; man stellt ihn sodann wieder auf Eis und verwendet ihn nach Belieben.

1024. Schlagrahm mit Erdbeeren.

Nachdem der Schlagrahm ganz dick und fein ist, vermischt man denselben mit frischen Erdbeeren und Zucker nach Belieben, richtet denselben erhöht auf eine Platte an.

1025. Schlagrahm mit Maraskino.

1026. Schlagrahm mit Zitronenzucker.

1027. Schlagrahm mit Orangenzucker.

1028. Schlagrahm mit Vanillezucker.

1029. Schlagrahm mit Chokolade.

1030. Schlagrahm mit durchgetriebenen Johannisbeeren.

1031. Schlagrahm mit durchgetriebenen Himbeeren.

1032. Schlagrahm mit Ananas.

1033. Schneeballen mit Vanille.

Man giebt in eine Pfanne $1^1/_2$ Liter Rahm oder Milch, ein Stangerl Vanille, läßt es zusammen einigemale aufkochen, unterdessen schlägt man von 8 Eiweiß einen ganz steifen Schnee, giebt 120 Gramm Zucker in die Vanille-Milch und setzt alsdann mit einem Löffel gut geformte Häufchen von dem steif geschlagenen Schnee in die kochende Vanillemilch, läßt dieselben ein paarmal aufkochen und giebt sie dann zum Ablaufen auf ein Sieb und von da in eine Crêmeschüssel, nun rührt man die 8 Eigelb mit etwas kaltem Rahm glatt ab, macht es unter immerwährendem Schlagen mit dem Schneebesen auf offenem Feuer zu einer dicken Crême, richtet sie über die Schneeballen an, stellt sie kalt und dann auf Eis, und nach ein paar Stunden können sie serviert werden.

1034. Schneeberg mit Zitronengeschmack.

Man giebt in eine Pfanne $1^1/_2$ Liter Rahm, 150 Gramm Zitronenzucker hinein, läßt selbe kochend werden, unterdessen wird von 9 Eiern das Weiße zu steifem Schnee geschlagen und mit etwas Zucker vermengt, der Schnee wird nun zu 6 großen Kugeln geformt und jede einzeln in dem Zitronenrahm ein paarmal überkocht und in eine Crêmeschüssel über einander gelegt, nun werden die 9 Eigelb mit etwas kaltem Rahm fein abgerührt, unter den Zitronenrahm gegeben und auf offenem Feuer zu einer schönen Crême geschlagen, alsdann über diesen Schneeberg angerichtet und auf Eis gestellt.

1035. Schneeberg mit Orangengeschmack.

1036. Schneeberg mit Maraskino.

Letzte zwei Nummern erfahren ganz gleiche Behandlung wie Schneeberg mit Zitronengeschmack.

1037. Schneeballen von Wein.

Bereitet man genau so wie Schneeballen mit Vanille, nur kommt anstatt Rahm, $^1/_2$ Liter Rheinwein, $^1/_4$ Liter Wasser, etwas mehr Zucker und ein paar Eigelb mehr zur Crême, daß es bindet. Man kann nach Belieben, bevor man

sie serviert, einen Löffel Rum, Arak oder Maraskino darunter geben.

1038. Schlagrahm-Charlotte.

Man bestreiche eine glatte Form mit feinem Oel und belege deren Boden und Rand genau mit Fingerbisquits, den inneren Raum füllt man mit Erdbeerschlagrahm, bedeckt denselben ebenfalls dicht mit Bisquitabfällen oder Fingerbisquits, stellt die Form kalt, womöglich eine halbe Stunde auf Eis, nach welcher Zeit die Schlagrahm-Charlotte auf eine Platte gestürzt und serviert wird.

1039. Gesulzte Schlagrahm-Charlotte.

Bereitung ganz die gleiche wie letzte Nummer, nur wird unter den Schlagrahm 30 Gramm aufgelöste und bereits erkaltete Hausenblase und anstatt der Erdbeeren 120 Gramm Vanillezucker gegeben, die Form ebenso gefüllt und eine gute halbe Stunde auf Eis gestellt.

1040. Gesulzte Wein-Crême.

7 Eigelb, 200 Gramm Zucker, etwas Zitronenzucker, der Saft einer halben Zitrone, 40 Gramm aufgelöste Gelatine werden mit 1/2 Liter gutem Rheinwein verrührt und dann auf dem Feuer mit einem hölzernen Schneebesen geschlagen, bis es bereits kochend, nun nimmt man selbe weg, stellt sie an einen kalten Ort, und schlägt oder rührt sie, bis sie bereits erkaltet, alsdann giebt man den Schnee der 7 Eiweiß und ein Gläschen Rum leicht darunter, bestreicht eine Form mit feinem Oel, giebt die Masse hinein, stellt sie auf Eis zum Sulzen, nach einigen Stunden löst man selbe leicht am Rand herum, stürzt sie auf eine Platte und serviert sie.

1041. Gesulzte Chocolade-Crême.

Man nehme 1 Liter guten Rahm, 250 Gramm Vanille-Chocolade, 200 Gramm Zucker, koche es unter beständigem Rühren oder Schlagen, bis es ganz fein ist, alsdann giebt man 50 Gramm aufgelöste Gelatine dazu, nimmt die Masse vom Feuer, rührt immer zu, bis selbe erkaltet, dann füllt

man sie in eine mit feinem Oel bestrichene Form, stellt sie auf Eis zum Sulzen.

1042. Gesulzte Zitronen-Crême.

Man nehme den Saft von 3 Zitronen, 300 Gramm Zucker, 3 Löffel Zitronenzucker, 60 Gramm aufgelöste Gelatine, mache es auf offenem Feuer unter beständigem Rühren kochend, alsdann stellt man es zum Erkalten, nachdem dies bereits der Fall, giebt man den steifen Schnee von 6 Eiweiß, zugleich ein Gläschen Arak und ein paar Tropfen Cochenille darunter, welche die Crême ganz fein rosa färbt, man fülle nun die Masse in eine mit feinstem Oel bestrichene Form ein und stellt sie zum Sulzen auf Eis.

Süße Geléen (Sulzen).

1043. Erdbeer-Gelée.

Man kocht 1/2 Pfund Zucker mit 1/2 Liter Wasser, bis er schwere Tropfen macht, und gießt denselben über 2 Liter frische, ausgesuchte Erdbeeren, läßt selbe zugedeckt über Nacht stehen, den anderen Tag wird 15 Gramm aufgelöste Hausenblase, der Saft einer Zitrone kochend heiß gemacht, durch eine aufgespannte Serviette in eine Schüssel geseiht, alsdann der Erdbeersaft ebenfalls in diese Schüssel geseiht, gut durchgerührt, in eine Form eingefüllt und auf Eis zum Sulzen gestellt.

1044. Himbeer-Gelée.

Ganz gleiche Behandlung.

1045. Johannisbeer-Gelée.

Nachdem die Johannisbeeren gepreßt, nimmt man 1/4 Liter Saft, giebt 150 Gramm geklärten Zucker, 10 Gramm Hausenblase oder Gelatíne, seiht es durch, und stellt es auf Eis zum Sulzen.

1046. Weintrauben-Gelée.

Man nimmt sehr reife Weintrauben, zupft die Beeren ab, preßt sie durch, zu einem 1/2 Liter von diesem Saft, giebt 150 Gramm geklärten Zucker, 15 Gramm Gelatíne, seiht es durch eine Serviette, gießt es in eine Form und läßt es sulzen.

1047. Ananas-Gelée.

Man klärt 100 Gramm Zucker, giebt den Saft von einer eingesottenen Ananas zu dem geklärten Zucker, mengt 15 Gramm aufgelöste Hausenblase leicht darunter, schneidet die Ananas in schöne Scheiben, legt sie in eine Crêmeform, giebt den Saft darüber, stellt sie kalt zum Sulzen.

1048. Berberitzen-Gelée.

1/2 Liter reife, abgezupfte, ausgesuchte Berberitzen werden zu 100 Gramm geläuterten Zucker gegeben, damit gekocht, 15 Gramm Gelatíne darunter gemischt, durchgeseiht, in eine Form auf Eis zum Sulzen gegeben.

1049. Quitten-Gelée.

Man koche 3—4 in Scheiben geschnittene Quitten mit 1/2 Pfund Zucker, und mit 1/2 Liter Wasser, bis sie ganz weich sind, den Saft seiht man durch ein Sieb, giebt 8 Gramm Hausenblase, und nach Belieben ein paar Tropfen Cochenille darunter, seiht es durch eine Serviette, und füllt es zum Sulzen in eine Form.

1050. Apfel-Gelée.

Erfährt gleiche Behandlung, wie vorhergegangene Nummer.

1051. Weichsel-Gelée.

In 1/4 Liter Weichselsaft giebt man 200 Gramm geklärten Zucker, 15 Gramm Hausenblase oder Gelatine, läßt es einmal aufkochen, seiht es durch und läßt es sulzen.

1052. Veilchen-Gelée.

Man giebt in eine Schüssel zwei Hände voll abgezupfte Veilchenblätter, reinigt sie, übergießt sie mit kochendem Wasser, läßt sie zugedeckt einige Stunden stehen, unterdessen läutert man 1/2 Pfund Zucker mit einem 1/4 Liter Wasser, giebt das durchgeseihte Veilchenwasser dazu, kocht den Saft einer Zitrone, 15 Gramm Hausenblase mit ein paar Stückchen feiner Zitronenschale auf, und giebt sie durchgeseiht lauwarm dazu, füllt es in eine Form und stellt es auf Eis.

1053. Aprikosen-Gelée.

Man läutert 1/2 Pfund Zucker, bis er klar ist, gießt ihn auf 15—18 Stück saftige, geschälte, halbierte Aprikosen, läßt sie ein wenig aufkochen, seiht sie durch ein Tuch, alsdann giebt man den Saft einer Zitrone und 15 Gramm aufgelöste Gelatine dazu, füllt es in eine Form und läßt es sulzen.

1054. Pfirsich-Gelée.

Erfährt ganz gleiche Behandlung, nur daß 3/4 Pfund Zucker verwendet werden.

Hefenbackwerk.

1055. Hefen-Kranz.

Man gebe in eine Schüssel 1 Kilo gewärmtes Mehl, mache mit 3 Löffel Hefe einen Hefel, ist derselbe gehörig aufgegangen, kommt 1/4 Pfund flaumig gerührte Butter, 3—4 Eier, 1/4 Pfund Butter, das nötige Salz, 1/4 Liter laue Milch, etwas feingewiegte Zitronenschale, 100 Gramm große, 100 Gramm kleine, gewaschene Weinbeer in den Hefel, und macht einen schönen, nicht zu festen Teig daraus, den man so lange arbeitet, bis er ganz fein ist, und Blasen wirft, alsdann zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt, ist er dann nochmal so hoch geworden, teilt man ihn in drei Teile, formt daraus einen schönen Kranz, den man auf ein gut gebuttertes Blech legt, und ihn nochmals aufgehen läßt, dann mit verklopftem Ei bestreicht, und in gutem Ofen schön braun bäckt.

1056. Eierkranz.

Man gebe in eine Schüssel 1 Kilo Mehl, mache mit 3 Löffel guter Bierhefe, oder 40 Gramm Preßhefe und einem 1/4 Liter lauer Milch einen Hefel Vorteig, wenn er schön aufgegangen, rühre man 280 Gramm Butter ganz flaumig, gebe nach und nach 6 Eigelb, 3 ganze Eier, 120 Gramm Zucker, das nötige Salz, 1/4 Liter laue Milch, etwas feingewiegte Zitronenschale, Zitronat, Orangenat, 1 Löffel voll Rosenwasser unter den Hefel, arbeite den Teig, bis er ganz fein, alsdann stellt man ihn zum Aufgehen an einen warmen Ort, wenn er nochmal so hoch geworden, wird er in 3 Teile geteilt, schön zusammengeflochten und dann als Kranz auf ein gut gebuttertes Blech gelegt, nochmals zum Aufgehen warm gestellt, dann mit Ei bestrichen, mit Zucker und Mandeln bestreut, im mittelheißen Ofen schön gebacken.

1057. Hefen-Kranz auf andere Art.

1 Pfund Mehl, 100 Gramm flaumig gerührte Butter, 80 Gramm Zucker, 3 Eigelb, 1 ganzes Ei, etwas Salz, ein 1/4 Liter laue Milch wird mit 50 Gramm Preßhefe in einer Schüssel zu einem feinen Teig gearbeitet, und alsdann eine halbe Stunde an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, nun wird 160 Gramm mit etwas Mehl weichgeknetete Butter in den nun wenig ausgewargelten Teig eingeschlagen, und 3—4 mal nacheinander ausgewargelt, wie der Blätterteig, wargelt selben 2 Messerrücken dick aus, bestreut den Teig mit feingewiegtem Orangenat, Zucker und etwas kleinen Weinbeeren, überschlägt den Teig, teilt ihn in 3 Teile, formt daraus lange Streifen, macht davon einen Kranz, legt ihn auf ein gut gebuttertes Blech und bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn mit Zucker und fein gewiegten Mandeln und bäckt ihn in mittelheißem Rohr schön fertig.

1058. Hefen-Bretzeln.

Von dem in letzter Nummer beschriebenen Hefenteig forme man kleine gleichmäßige Bretzeln, lege sie auf ein gebuttertes Blech nicht zu nahe aneinander, stelle sie an einen warmen Ort zum Aufgehen, bestreiche sie mit Ei und backe sie in mittelheißem Rohre goldgelb.

1059. Hefen-Schnecken.

Ganz gleiche Teigbereitung, nur werden anstatt Bretzeln Schnecken geformt, auf ein gut gebuttertes Blech ziemlich weit auseinander gelegt, daß selbe genügend Platz zum Aufgehen haben, alsdann werden sie in mittelheißem Rohre goldgelb gebacken, sobald sie herauskommen, mit Wasserglasur überstrichen und auf demselben Blech im Ofen schnell getrocknet.

1060. Kaffee- oder Theekuchen.

Man gebe in eine Schüssel 1 Pfund gewärmtes Mehl, mache aus 3 Löffel dicker Hefe und einem 1/8 Liter lauer Milch einen Hefel, nachdem derselbe schön aufgegangen, rühre man 180 Gramm Butter flaumig, gebe nach und nach fünf Eigelb, ein ganzes Ei, 100 Gramm Zucker, das nötige Salz und etwas laue Milch an den Hefel, einen Löffel Rosenwasser

und arbeite den Teig so fein als möglich, stelle ihn alsdann zum Aufgehen an einen warmen Ort, nachdem giebt man ihn auf ein leicht bemehltes Nudelbrett und wargelt ihn gut fingerdick aus, stellt ihn nochmals warm zum Aufgehen, bestreut ihn mit fein länglich geschnittenen, abgezogenen Mandeln, mit Zucker und Zimmt, und belegt den ganzen Kuchen mit kleingebröckelter, feiner, süßer Butter und bäckt dann den Kuchen in mittelheißem Rohre schön gelb und fertig.

1061. Immen-Nestchen.

Man giebt ein Pfund gewärmtes Naturmehl in eine Schüssel, macht mit 3 Löffel dicker Hefe und 1/4 Liter lauer Milch einen Hefel, stellt ihn zum Aufgehen, unterdessen rührt man 100 Gramm Butter flaumig, giebt 60 Gramm Zucker, 3 Eigelb, 2 ganze Eier, etwas Salz und fein gewiegte Zitronenschale, thut das Ganze in den aufgegangenen Hefel und arbeitet den Teig auf dem Nudelbrett so lange, bis er Blasen wirft, alsdann stellt man ihn in einer Schüssel an die Wärme zum Aufgehen, nachdem wargelt man ihn messerrückendick aus, bestreicht die ganze Fläche mit zerlassener Butter, bestreut sie mit fein gewiegten Mandeln, Zucker, Zimmt, gewaschenen großen und kleinen Weinbeeren, schneidet nun den Teig in handbreite Streifen, rollt sie der Länge nach zusammen und setzt selbe in eine gut gebutterte Auflaufform neben einander und läßt sie an einem warmen Ort gut aufgehen, was gut 3—4 Stunden Zeit beansprucht, bestreicht sie dann mit Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt selbe in mittelheißem Rohre langsam fertig.

1062. Immennestchen auf andere Art.

Teigbereitung wie Nr. 1060, übrige Behandlung wie in letzter Nummer.

1063. Kaffeebrot.

Ein Kilo Naturmehl wird in eine Schüssel gegeben, mit 1/4 Liter lauer Milch und 50 Gramm Preßhefe ein Hefel gemacht, ist solcher aufgegangen, so werden 150 Gramm Butter, 100 Gramm Butterschmalz, 150 Gramm Zucker, das nötige Salz, 3 Eigelb, 2 ganze Eier, etwas feine Zitronenschale,

Zitronat, Orangenat, 100 Gramm gewaschene kleine Weinbeeren, 1/4 Liter Milch zu dem aufgegangenem Hefel gegeben, auf dem Nudelbrett zu einem schönen, feinen Teig gearbeitet, an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, wenn er nun die Hälfte höher geworden, macht man sechs gleichschwere Stücke davon, wargelt mit der Hand gleichlange Streifen, flechtet daraus zwei große Zöpfe, legt sie auf ein gut gebuttertes Blech, läßt sie nochmals schön aufgehen, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und Mandeln und bäckt sie in mittelheißem Rohr schön fertig.

1064. Gewöhnliche Hefenzöpfe.

Man gebe in eine Schüssel 1 Kilo gewärmtes Naturmehl, mache aus 60 Gramm Preßhefe und 1/4 Liter lauer Milch einen Hefel; ist er dann gehörig aufgegangen, gebe man das nötige Salz, 300 Gramm flaumig gerührte Butter, 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, 1/4 Pfund kleine und 1/4 Pfund große, gewaschene Weinbeeren, 1/2 Liter lauwarme Milch, arbeite den Teig auf dem Nudelbrette ganz fein, bis er Blasen wirft, stellt ihn zum Aufgehen an einen warmen Ort, alsdann macht man 6 gleichschwere Stücke, flechtet davon zwei schöne Zöpfe, setzt sie auf ein gut gebuttertes Blech, läßt sie nochmals schön aufgehen, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit etwas Zucker und bäckt sie in mittelheißem Rohre in zirka 3/4 Stunden schön fertig.

1065. Anisbrot.

Man gebe ein Pfund Mehl in eine Schüssel, mache mit 1/4 Liter lauer Milch, 40 Gramm Preßhefe einen Hefel und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen, unterdessen rührt man 200 Gramm Butter flaumig, giebt 6 Eigelb, ein ganzes Ei, 250 Gramm Zucker, fein gewiegtes Zitronat und Orangenat, 3 Löffel Rosenwasser, ebensoviel Anis, etwas Salz, 1/8 Liter laue Milch darunter und macht auf dem Nudelbrett einen ganz feinen Teig, den man an einem warmen Orte schön aufgehen läßt, alsdann auf dem Nudelbrett fingerdick ausgewargelt, mit einem Trinkglase runde Blättchen aussticht, dieselben in der Mitte zusammenlegt in eine gut gebutterte Backsteinform, eins an das andere legt, so daß es einen langen Wecken bildet, denselben an einem warmen Orte aufgehen

läßt und dann mit Ei bestreicht, mit Zucker bestreut und dann in mittelheißem Rohr schön gelb und fertig bäckt.

1066. Fenchelbrot.

Man gebe ein Pfund Mehl in eine Schüssel, mache mit 3 Löffel dicker Hefe, 1/4 Liter lauer Milch einen Hefel, nachdem derselbe aufgegangen, giebt man etwas Salz, 4 Eigelb, 1 ganzes Ei, 120 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, 2 Löffel Fenchel, etwas laue Milch, macht es zu einem feinen Teig zusammen, läßt ihn nochmals aufgehen, wargelt ihn aus, legt ein halbes Pfund mit etwas Mehl weich geknetete Butter darauf, schlägt ihn von allen vier Seiten zusammen und wargelt ihn noch 3—4mal aus, giebt etwas fein geschnittene Mandeln, Zucker und Zimmt, 100 Gramm gewaschene kleine Weinbeeren darauf, rollt den Teig zusammen zu zwei langen Wecken, läßt dieselben noch gut aufgehen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie in mittelheißem Rohr schön fertig.

1067. Feiner Zwieback.

Man gebe in eine Schüssel ein Pfund Mehl, mache mit 3 Löffel Hefe, 1/4 Liter lauer Milch einen Hefel, ist er gehörig aufgegangen, giebt man 80 Gramm Zucker, 4 Eigelb, etwas lauwarme Milch oder Rahm zu einem feinen Teig, thut etwas Anis dazu, formt daraus zwei lange Wecken, setzt dieselben in eine gebutterte Backsteinform, läßt sie genügend gehen und bäckt sie in mittelheißem Rohr, nach ein paar Tagen schneidet man sie in feine Scheiben und röstet sie auf einem Backblech in abgekühltem Rohr goldgelb.

1068. Kaiser-Gugelhopf.

Man gebe in eine Schüssel 100 Gramm Mehl, mache mit 1/4 Liter Milch, 60 Gramm Preßhefe einen Vorteig, stelle denselben an einen warmen Ort zum Aufgehen, unterdessen rührt man 300 Gramm Butter ganz flaumig, und 12 Eier, eines nach dem anderen, und bei jeglichem Ei einen großen Löffel Mehl dazu, was im ganzen gut 3/4 Pfund ausmacht, alsdann giebt man 150 Gramm Zucker, ebensoviel fein gewiegte Mandeln, etwas fein gewiegte Zitronenschale, Zitronat, Orangenat, 100 Gramm kleine, 100 Gramm große

gewaschene Weinbeeren, etwas Salz und den Vorteig dazu, nun wird der Teig ganz gut gerührt und geschlagen, dann in eine gut gebutterte, mit Zucker bestäubte Gugelhopfform halb voll eingefüllt, an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, wenn die Form voll ist, mit Ei bestrichen, in mittelheißem Ofen in einer Stunde fertig gebacken.

1069. Mandel-Gugelhopf.

Man rühre 1/4 Pfund Butter leicht und flaumig, gebe 150 Gramm feingewiegte Mandeln, 4 Eigelb, 3 ganze Eier, 1 Tasse laue Milch, 40 Gramm Preßhefe, eine Prise Salz, mische alles gut untereinander, schlage es gut und fein ab, alsdann stelle ihn zum Aufgehen an einen warmen Ort, ist derselbe gut aufgegangen, giebt man 150 Gramm Zucker, etwas fein gewiegte Zitronenschale und schlägt selben nochmal gut ab, giebt ihn alsdann in eine gut gebutterte und mit Zucker ausgestreute Gugelhopfform halbvoll eingefüllt, an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt und nachdem die Form voll geworden, mit Ei bestrichen, in mittelheißem Rohr in 1 Stunde fertig gebacken und sofort auf ein Sieb gestürzt.

1070. Bisquit-Gugelhopf.

Man rühre 1/4 Pfund Butter leicht und flaumig, rühre 7 Eier, eines nach dem anderen und mit jedem Ei 1 Löffel Mehl, was 200 Gramm ausmacht, daran, 3 Löffel Zitronenzucker, 1 Prise Salz dazu giebt, und die Masse eine Stunde rührt, alsdann mengt man 45 Gramm Preßhefe darunter, füllt die Masse in eine gut gebutterte, mit Zucker und abgezogenen, fein gewiegten Mandeln ausgestreute Gugelhopfform halb voll ein, läßt sie an einem warmen Ort fertig gehen, und bäckt ihn in mittelheißem Rohr in einer Stunde fertig, und stürzt ihn dann sogleich auf ein Sieb zum Auskühlen.

1071. Gewöhnlicher Gugelhopf.

Man nimmt 1 Pfund Mehl, 3 Löffel Hefe, 1/4 Liter Milch und macht einen Hefel und stellt ihn warm zum Aufgehen, nachdem er aufgegangen, rühre man 180 Gramm Butter, 50 Gramm Butterschmalz, 4 Eigelb, 2 ganze Eier, 150 Gramm Zucker, 70 Gramm große, 70 Gramm kleine,

gewaschene Weinbeeren, 1 Löffel feingewiegte Zitronenschale, etwas Salz, 1/8 Liter laue Milch zu dem Hefel gegeben, und zu einem ganz feinen Teig abgeschlagen, alsdann an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, und nachdem etwa halb voll in eine gut gebutterte Gugelhopfform eingefüllt, zum Aufgehen gestellt, und wenn die Form bereits voll, mit Ei bestrichen, in mittelheißem Rohr in 3/4 Stunden fertig gebacken, und auf ein Sieb zum Auskühlen gestürzt.

1072. Gewöhnlicher Gugelhopf auf andere Art.

Nachdem der Hefel wie in vorhergegangener Nummer gemacht und aufgegangen, rühre man 200 Gramm Butter flaumig, mit nach und nach 5 Eigelb, 180 Gramm Zucker, etwas feingewiegte Zitronenschale, Zitronat, Orangenat, 2 Löffel Rosenwasser, eine Tasse guten Rahm, etwas Salz, mische alles gut untereinander und arbeite den Teig auf dem Nudelbrett, bis er ganz fein und Blasen wirft, stelle selben in einer Schüssel an einen warmen Ort zum Aufgehen, nachdem er nochmal so hoch geworden, nimmt man ihn auf das Nudelbrett, wargelt ihn gut fingerdick aus, bestreut ihn mit großen und kleinen, gereinigten Weinbeeren, rollt ihn zusammen, giebt ihn in eine gut gebutterte Gugelhopfform, läßt ihn an einem warmen Ort nochmal gut aufgehen, und bäckt ihn in mittelheißem Rohr schön fertig und stürzt ihn zum Auskühlen auf ein Sieb.

1073. Abgerührter Gugelhopf.

Man rühre 200 Gramm Butter in einer Schüssel leicht und flaumig, giebt nach und nach 10 Eigelb, 2 ganze Eier, 5 Löffel Zitronenzucker, Zitronat und Orangenat und etwas Salz dazu, und rührt dieses nochmals 1/2 Stunde, alsdann giebt man eine Tasse laue Milch, 40 Gramm Preßhefe und 1 Pfund Mehl darunter, schlägt alsdann den Teig gut ab, füllt ihn in eine gut gebutterte und mit Zucker bestreute Gugelhopfform halb voll ein und wann die Form voll geworden, bestreicht man selbe mit Ei, bäckt sie in mittelheißem Rohr schön fertig, und stürzt ihn zum Auskühlen auf ein Sieb.

1074. Kleine Kaiser-Gugelhopf.

1075. Kleine Mandel-Gugelhopf.

1076. Kleine Bisquit-Gugelhopf.

1077. Kleine abgerührte Gugelhopf.

1078. Kleine gewöhnliche Gugelhopf.

1079. Kleine gewöhnliche Gugelhopf auf andere Art.

Die Teigbereitung ist ganz die gleiche, nur werden hierzu kleine Förmchen gut ausgebuttert, mit Zucker bestreut, nachdem halb voll eingefüllt, an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, ist das erfolgt, mit Ei bestrichen, die Förmchen nebeneinander auf ein Blech gestellt und in mittelheißem Rohr schön fertig gebacken, zum Auskühlen auf ein Sieb gestürzt.

1080. Kleine Kaffee- und Theebäckerei von Hefenbutterteig.

Man bereitet einen Butterteig, nur giebt man in den Vorteig 3 Löffel voll dicke Hefe und etwas Zucker, läßt alsdann den Vorteig wenigstens eine halbe Stunde an einem kalten Orte ruhen, darnach wird der Teig wie gewöhnlich behandelt, beliebig ausgewargelt und davon Hörnchen, Bretzeln oder kleine Kuchen geformt, mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut, in mittelheißem Rohr fertig gebacken.

1081. Hefenkrapferl mit Erdbeeren.

Man nehme ein Pfund Mehl, mache mit einer großen Tasse lauer Milch, 40 Gramm Preßhefe, 180 Gramm zerlassener Butter, 3 Eiern, 2 Eigelb, 3 Löffel Zitronenzucker, etwas Salz einen schönen Teig, den man ganz gut und fein abschlägt, nun an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt, alsdann wird der aufgegangene Teig zwei messerrückendick ausgewargelt, mit einem scharfen Ausstecher Blättchen ausgestochen, dieselben am Rande mit Ei bestrichen, in der Mitte derselben giebt man einen Löffel voll gezuckerte Erdbeeren, schlägt die andere Hälfte des Blättchens darüber, so daß die Krapferl halbmondförmig aussehen, drückt sie am Rand herum leicht an, legt sie auf ein gut gebuttertes Blech, nicht zu nahe aneinander, läßt sie hoch aufgehen, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie in mittelheißem Rohr schön gelb und stürzt sie auf ein Sieb zum Auskühlen.

1082. Hefenkrapferl mit Himbeeren.

1083. Hefenkrapferl mit Johannisbeeren.

1084. Hefenkrapferl mit Heidelbeeren.

1085. Hefenkrapferl mit Preiselbeeren.

1086. Hefenkrapferl mit Berberitzen.

1087. Hefenkrapferl mit Kirschen.

1088. Hefenkrapferl mit Zwetschgen.

1089. Hefenkrapferl mit Aepfel.

1090. Hefenkrapferl mit Aprikosen.

1091. Hefenkrapferl mit Pfirsichen.

1092. Hefenkrapferl mit Reineclauden.

Die Behandlung sämtlicher hier angeführter Krapferl ist ganz die gleiche wie bei den Erdbeerkrapferl, nur müssen die Früchte ausgesteint, fein verwiegt und gut gezuckert werden.

1093. Zwiebelkuchen.

Man macht von einem Pfund Mehl, 100 Gramm Butter, 2 Eiern, 1/2 Liter lauer Milch, 2 Löffel dicker Hefe, etwas Salz einen Teig, schlägt ihn fein und gut ab und stellt denselben zum Aufgehen an einen warmen Ort, ist dieses erfolgt, alsdann wird er dünn ausgewargelt, auf ein gut gebuttertes Kuchenblech gelegt und nochmals zum Aufgehen gestellt, unterdessen werden 6 große Zwiebeln fein geschnitten, in Butter und Speck gedünstet, in eine Schüssel gegeben, mit einer Tasse sauren Rahm und 4—5 Eiern, etwas Salz angerührt und damit der ausgewargelte Kuchenteig gleichmäßig bedeckt und in mittelheißem Rohr in einer halben Stunde fertig gebacken.

Teige.

1094. Butter= oder Blätterteig.

Man nehme 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, teile die Butter in drei ganz gleiche Teile, ein Teil Butter kommt zum Vorteig, zwei Teile werden ganz fein geschnitten, alsdann eine Hand voll Mehl von obigem Pfund weggenommen, leicht unter die Butter geknetet und rasch zusammengeformt, daß sie nicht kläppert, unterdessen schneidet man den einen Teil Butter ganz fein, giebt sie unter obiges Mehl und ein paar Körnchen Salz, reibt es fein aneinander ab, verklopft ein Ei gut mit 1/4 Liter kaltem Wasser, macht damit den Vorteig, arbeitet ihn sehr fein und läßt ihn immer wieder ruhen, das viertemal wargelt man den Teig zu einem kleinen Viereck aus, setzt die ausgeknetete Butter in die Mitte, schlägt den Vorteig von allen 4 Seiten darüber und läßt ihn eine Zeit lang ruhen, alsdann wargelt man ihn ein wenig aus, schlägt ihn wieder von allen Seiten zusammen und läßt ihn eine Zeit ruhen, und so verfährt man noch dreimal, nur daß man ihn jedesmal weiter auswargelt, das viertemal wargelt man ihn zwei messerrückendick aus und verwendet ihn nach Belieben.

Man soll hauptsächlich im Sommer denselben womöglich an einem kühlen Orte bereiten und ihn mit den Händen so wenig als möglich anfassen und sehr sparsam mit dem Mehlunterstauben sein. NB. Ich mache meinen Butterteig spielend im Sommer in warmer Küche in einem Zeitraum von einer Stunde und bereitete Pasteten und Pastetenhaus auf Bestellung von hohen und höchsten Herrschaften in 2 Stunden, und wurde mir stets die größte Anerkennung zu teil.

1095. Butter- oder Blätterteig auf feinere Art.

Die Behandlung des Vorteiges ist ganz die gleiche, nur werden die 2 Teile anstatt mit etwas Mehl ausgeknetet, ein paar Stunden zuvor in kaltes Wasser gelegt, ausgeknetet, ausgedrückt und gut abgetrocknet, so daß kein Tropfen Milch und kein Tropfen Wasser darinnen bleibt, der Vorteig wird zu einem kleinen Viereck ausgewargelt, die Butter auf die Mitte gesetzt, von allen 4 Seiten eingeschlagen, sonstige Behandlung ganz die gleiche wie in voriger Nummer.

1096. Süßer Butterteig.

60 Gramm Butter wird an 1 Pfund Mehl abgerieben, 60 Gramm Zitronenzucker, ein paar Körnchen Salz, 1/4 Liter Weißwein, 1 Ei zu einem feinen Vorteig gearbeitet, unterdessen wird 3/4 Pfund Butter fein geschnitten, mit 100 Gramm Mehl auf dem Nudelbrett schnell und leicht abgeknetet, alsdann der Vorteig zu einem Viereck ausgewargelt, die abgeknetete Butter in die Mitte gesetzt, dieser von allen 4 Seiten überschlagen, und dann 3—4 mal ausgewargelt, in der Zwischenzeit immer wieder etwas ruhen gelassen, alsdann nach Belieben besonders zu Obstkuchen verwendet.

1097. Süßer Butterteig auf andere Art.

Man gebe in eine Schüssel 1 Pfund Mehl, 30 Gramm Zucker, etwas Salz, 1/4 Liter Weißwein, 1 Gläschen Rum oder Arak, 1 Ei, arbeite es zu einem ganz feinen Teig, den man nun 1/2 Stunde ruhen läßt, alsdann wird 1 Pfund gut in Wasser ausgeknetete Butter ganz fein geschnitten, der Vorteig ausgewargelt, die Butter darauf gegeben, von allen vier Seiten überschlagen, sonstige Behandlung wie in letzter Nummer.

1098. Geriebener Butterteig, Bröselteig.

Man reibt 1 Pfund Mehl und 1 Pfund Butter aneinander ab, giebt 8 Eigelb, 1 ganzes Ei, 150 Gramm Zucker, eine Messerspitze Ammoniak dazu, mischt es rasch zu einem feinen Teig, wargelt ihn 2—3 mal aus und verwendet ihn sofort nach Belieben zu Obstkuchen rc. rc.

1099. Feinster Bröselteig.

1 Pfund Mehl und 1 Pfund Butter wird schnell an-

einander abgerieben, 180 Gramm Zucker, 8 Eigelb und 8 harte Eigelb, die durch ein Sieb getrieben, wird eine Messerspitze Ammoniak dazu gegeben, schnell ein paar mal ausgewargelt und sofort verwendet. Derselbe ist zu empfehlen als Boden für die feinsten Torten und zu den feinsten Obstkuchen.

1100. Gewöhnlicher Bröselteig.

300 Gramm Mehl, 1/4 Pfund Butter wird fein aneinander abgerieben, 50 Gramm Zucker, 2 Eier, 1 Eigelb, 1 Prise Ammoniak schnell zu einem Teig zusammengemacht, ein paar mal ausgewargelt und nach Belieben verwendet.

1101. Mürber Teig.

1 Pfund Mehl wird auf ein Nudelbrett gegeben, in die Mitte eine Grube gemacht, hierin 380 Gramm feingebröckelte Butter, 3 Eigelb, etwas Zitronenzucker, eine Prise Salz, 5 bis 6 Eßlöffel kaltes Wasser, dieses hackt man mit einem großen Messer untereinander, schiebt es wieder zusammen, alsdann wird der Teig 3—4 mal ausgewargelt, von allen 4 Seiten zusammengeschlagen, in eine Serviette gegeben und an einem kühlen Ort 1/2 Stunde wenigstens ruhen gelassen, und nach Belieben verwendet.

1102. Teig zu kalten Pasteten.

1 Kilo Mehl wird in eine Schüssel genommen, 1/4 Liter Wasser, eine Prise Salz mit 1/2 Pfund Butter kochend gemacht und unter immerwährendem Rühren an das Mehl gegossen und anfangs mit dem Kochlöffel und später mit den Händen zu einem feinen, glatten Teig gearbeitet, und sofort verwendet.

1103. Brandteig.

1/4 Liter Milch, 30 Gramm Butter wird in einer Pfanne gesetzt, wann selbe anfängt zu kochen, rühre man leicht 3/4 Pfund Mehl hinein, dämpfe es ab, bis sich der Teig von der Pfanne löst, alsdann gebe ihn in eine Schüssel, arbeite selben, bis er nur noch lauwarm, dann schlage nach und nach 10—11 Eier, eines nach dem anderen hinein, bis der Teig ganz fein, und verwende ihn nach Belieben.

1104. Backteig von Wein.

1 Pfund Mehl wird mit $1/2$ Liter Weißwein, 1 Prise Salz, 3—4 Löffel zerlassener Butter oder ein paar Löffel feinstem Olivenöl zu einem glatten Teig angerührt, und mit dem steifen Schnee von 5 Eiweiß leicht vermengt und muß sofort verwendet werden.

1105. Backteig von Milch.

1106. Backteig von Bier.

1107. Backteig von Wasser.

Ganz gleiche Behandlung.

1108. Backteig mit Hefe.

$1/2$ Pfund Mehl, 1 Löffel dicke Hefe, $1/4$ Liter laue Milch, 2 Eßlöffel zerlassene Butter, eine Prise Salz wird zu einem dicken Teig angerührt, nach und nach 3—4 ganze Eier daran gegeben und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt, ist er gehörig aufgegangen, wird er sofort nach Belieben verwendet.

Kuchen.

1109. Kirschenkuchen von Hefenteig.

1 Pfund gewärmtes Mehl wird in eine Schüssel gegeben und mit 1/2 Liter lauer Milch, 3 Löffel guter Hefe, 250 Gramm flaumig gerührter Butter, 4 Eigelb und 2 ganzen Eiern, 100 Gramm Zucker und etwas Salz zu einem feinen Teig angemacht und gearbeitet, alsdann an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, ist er dann mehr als nochmals so hoch aufgegangen, nimmt man ihn auf das Nudelbrett, wargelt ihn 2 Messerrücken dick aus, belegt damit ein aufgeschlagenes Kuchenblech, läßt ihn nochmals aufgehen, belegt ihn ganz mit schwarzen Kirschen, bestreut sie gut mit Zucker und Zimmt, von dem übrigen Teig werden schmale Streifen geschnitten, gitterartig über den Kuchen gelegt, um den Rand ebenfalls ein schmaler Streifen gezogen, und nochmals zum Aufgehen gestellt, dann mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und im mittelheißen Rohr gebacken.

1110. Kirschenkuchen von Blätterteig.

Ein rundes Springblech wird mit zwei messerrückendickem Blätterteig ausgelegt, mit schwarzen Kirschen belegt, die man nach Belieben mit einem Kirschenaussteiner aussteint und dicht neben einander legt, mit Zucker und Zimmt bestreut, um den Rand noch einen Streifen von Blätterteig zieht, mit Ei bestreicht und in heißem Rohr schön bäckt.

1111. Kirschenkuchen mit ausgestochenem Blätterteig.

Nachdem ein rundes Springblech mit zwei messerrückendickem Blätterteig ausgelegt ist, die Kirschen ausgesteint sind und der Teig damit bedeckt ist, nimmt man einen Ausstecher, sticht Blätter aus dem übrigen Teig und macht damit einen

Kranz auf dem Kuchen herum, bestreicht denselben mit Ei, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn in heißem Rohr.

1112. Kirschenkuchen mit Kruste.

Nachdem der Boden einer Springform schön mit Blätterteig ausgelegt und mit ausgesteinten Kirschen belegt ist, giebt man in eine Schüssel eine Hand voll gestoßene Bisquits, ebensoviel fein gewiegte Mandeln, etwas Zitronat, Orangenat und Zucker, mischt es miteinander und bestreut damit den Kuchen, giebt etwas fein gebröckelte Butter darüber und bäckt ihn in heißem Rohr in einer guten halben Stunde fertig.

1113. Crême-Kirschenkuchen.

Nachdem der Boden einer Springform schön mit Blätterteig oder mürbem Teig ausgelegt ist und die Kirschen bereits darauf geordnet sind, giebt man in eine Pfanne eine Tasse dicken Rahm, 5—6 Eigelb, 1 ganzes Ei, 100 Gramm Zitronenzucker, 20 Gramm Butter, und schlägt es mit dem Schneebesen zu einer dicken Crême, alsdann giebt man den steifgeschlagenen Schnee der 5 Eiweiß leicht darunter, belegt damit den Kuchen und bäckt ihn in mittelheißem Rohr in $^3/_4$ Stunden schön fertig.

1114. Bisquit-Kirschenkuchen.

180 Gramm Grieszucker und etwas feine Zitronenschale werden in eine Schüssel gegeben, alsdann fängt man mit 3 Eigelb an zu rühren, giebt nach und nach 10 Eigelb, was gut $^3/_4$ Stunden gerührt werden muß, um eine ganz feine und dicke Masse zu bekommen, alsdann wird von 10 Eiweiß ein steifer Schnee geschlagen und zugleich mit 180 Gramm Mehl leicht darunter gemischt, unterdessen bestreicht man mit heißer Butter eine Gugelhopfform, läßt dieselbe erkalten und streut sie dann mit Mehl aus, mischt in die Masse ein Pfund schwarze Kirschen und bäckt ihn in abgekühltem Rohr in einer Stunde fertig.

1115. Geschlagener Kirschenkuchen.

Man gebe 1 Pfund Grieszucker, ein paar Löffel Zitronenzucker und 5 ganze Eier in eine Schüssel und beginnt die Masse zu schlagen, wenn dieselbe dick und schaumig ist, giebt

man nach und nach immer wieder ein Ei, bis es 28—30 Eier erreicht hat, und das wird eine gute Stunde beanspruchen, der Teig muß ganz fein und zugleich ganz dick sein, unterdessen läßt man ein Pfund Butter zergehen, siebt ein Pfund Mehl durch, alsdann giebt man zugleich mit dem Mehl die zerlassene Butter in die Masse, mischt es sehr behutsam hinein und füllt damit die gut gebutterten und bemehlten Spring- oder Torten-Formen 3 messerrückendick ein und bäckt dieselben in abgekühltem Rohr goldgelb, alsdann belegt man selbe mit Kirschen-Gelée oder feinster Marmelade, schlägt dann von 10 Eiweiß einen steifen Schnee, giebt zuletzt etwas Zucker unter den Schnee und belegt oder dressiert damit die mit Gelée oder Marmelade bestrichenen Kuchen und bäckt dieselben in ganz abgekühltem Rohr ganz lichtgelb fertig.

1116. Geschlagener Kirschenkuchen auf andere Art.

Nachdem die Kuchen ganz wie letztere gebacken sind, wird von 10 Eiweiß ein steifer Schnee geschlagen, mit Zucker vermischt, 1 Pfund schöne, schwarze Kirschen darunter gemengt, die Kuchen damit belegt und in abgekühltem Rohr schön lichtgelb fertig gebacken. Diese Kuchen sind großartig fein und mürb, aber auch sehr mühsam zu machen.

1117. Gerührter Kirschenkuchen mit Kneipp-Brot.

1/2 Pfund Butter wird leicht und flaumig gerührt, nach und nach 15 Eigelb, 1/2 Pfund Grieszucker, 120 Gramm fein gewiegte Mandeln, Zitronat und Orangenat dazu gegeben und die Masse 3/4 Stunden gerührt, alsdann feuchtet man 3/4 Pfund fein geriebenes Kneipp-Brot oder Kraftmehl an mit 1/4 Liter Honigwein und ein paar Löffeln Rum, giebt den steifgeschlagenen Schnee der 15 Eiweiß leicht mit dem angefeuchteten, geriebenen Brot und 1 Pfund schwarze Kirschen darunter, füllt die Masse in zwei gut gebutterte und gebröselte Gugelhopfformen und bäckt sie langsam in 1 1/2 Stunden fertig.

1118. Gerührter Kirschenkuchen mit Roggenbrot.

Ganz die gleiche Behandlung wie letzte Nummer, nur wird anstatt Kneipp-Brot ächtes altgebackenes Roggenbrot verwendet.

1119. Gerührter Kirschenkuchen mit weißen Bröseln.

100 Gramm Butter werden ganz flaumig mit nach und nach 8 Eigelb, 100 Gramm Zucker und ebensoviel feingewiegte Mandeln, etwas Zitronenschale, Zitronat, Orangenat, zusammen 3/4 Stunden gerührt, alsdann 100 Gramm mit etwas Honigwein angefeuchtete Bröseln, 100 Gramm gestoßene Bisquit-Abfälle, der steife Schnee der 8 Eiweiß, 1 Pfund schwarze Kirschen leicht darunter gegeben, in eine gut gebutterte und gebröselte Gugelhopfform eingefüllt und in 1 1/2 Stunden in abgekühltem Rohr gebacken.

1120. Weichselkuchen von Hefenteig.

1121. Weichselkuchen von Blätterteig.

1122. Weichselkuchen mit einer Kruste.

1123. Weichselkuchen mit ausgestochenem Blätterteig.

1124. Crême-Weichselkuchen.

1125. Bisquit-Weichselkuchen.

1126. Geschlagener Bisquit-Weichselkuchen.

1127. Geschlagener Weichselkuchen auf andere Art.

1128. Gerührter Weichselkuchen mit Kneipp-Brot.

1129. Gerührter Weichselkuchen mit Roggenbrot.

1130. Gerührter Weichselkuchen mit weißen Bröseln.

Diese Kuchen werden ganz genau, wie die Kirschenkuchen gleichen Namens bereitet, nur daß man sie statt mit Kirschen mit Weichseln belegt, und die Weichseln mehr Zucker bedürfen.

1131. Apfelkuchen von Hefenteig.

Erfährt gleiche Behandlung wie Kirschenkuchen von Hefenteig.

1132. Apfelkuchen von Blätterteig.

Man nehme eine Springform oder ein aufgeschlagenes Kuchenblech, lege es mit Blätterteig aus, belege ihn schön mit weichgekochten Aepfelschnitzen, bestreue ihn mit Zucker und Zimmt, und backe ihn im mittelheißen Rohr schön fertig.

1133. Apfelkuchen mit Gitter.

Man belege den Boden einer Springform mit Blätterteig, süßem, mürbem oder Bröselteig, belegt ihn mit rohen Apfelscheiben, nachdem der Kuchen fertig gebacken, nimmt man die Apfelscheiben weg, bestreicht den Kuchen mit Apfelmarmelade, macht aus dem übrigen Blätterteig schmale Streifen, legt sie gitterartig darüber, bestreicht sie mit Ei, streut Zucker darüber, und bäckt den Kuchen schön fertig.

1134. Apfelkuchen mit Crême.

Man nehme eine Springform, lege den Boden und Rand mit Blätterteig aus, und überlege den ganzen Kuchen gleichmäßig mit weichgekochten, schon erkalteten Apfelschnitzen, ganz in der Runde, unterdessen nehme ½ Tasse Honigwein, 4 Eigelb, 2 ganze Eier, etwas Zitronat, Orangenat, 40 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, schlage es zu einer Crême, gieße es über den Kuchen, und backe ihn in ¾ Stunden im mittelheißen Rohr fertig.

1135. Aprikosen-Kuchen.

Nachdem ein Springblech nach Belieben mit Blätterteig, oder anderem ausgelegt, giebt man ausgesteinte, schön gespaltene Aprikosen dicht nebeneinander im Kreise herum, bestreut sie gut mit Zucker, und bäckt den Kuchen im heißen Rohr schön fertig.

1136. Pfirsich-Kuchen.

1137. Zwetschgen-Kuchen.

1138. Reineclaudenkuchen.

Behandlung ganz die gleiche, wie beim Aprikosenkuchen, diese Kuchen können nach Belieben auch mit gutem Hefenteig bereitet werden.

1139. Rhabarberkuchen.

Nachdem der Boden einer Springform mit 2 Messerrücken dickem Blätterteig oder nach Belieben mit einem anderen Teig ausgelegt, richtet man junge, feine Rhabarberstängl her, zieht davon das Häutchen ab, schneidet sie nach Belieben in gleichmäßige Stücke, belegt damit den halb fertig gebackenen Kuchen, verklopft 3—4 Eigelb, mit etwas Rahm und Zucker,

gießt es über den Rhabarberkuchen, und bäckt ihn im mittelheißen Rohre schön fertig.

1140. Berberitzen-Kuchen.

Nachdem eine Springform mit beliebigem Teig ausgelegt und bereits fertig gebacken, bestreicht man den Kuchen mit Berberitzenmarmelade, schlägt von 4—5 Eiweiß einen ganz steifen Schnee, mischt etwas feinen Zucker darunter und dressiert den Schnee auf den Kuchen und bäckt selben in ganz abgekühltem Rohre lichtgelb.

1141. Erdbeer-Kuchen.

Nachdem eine Springform mit beliebigem Teig ausgelegt und in mittelheißem Rohr bereits fertig gebacken, wird von 4 Eiweiß ein steifer Schnee geschlagen, zuletzt etwas Zucker darunter gegeben, alsdann 1/2 Liter Erdbeeren leicht hinein gemengt, auf den Kuchen dressiert und im abgekühlten Rohre mehr getrocknet wie gebacken.

1142. Heidelbeer-Kuchen.

1143. Johannisbeer-Kuchen.

1144. Himbeer-Kuchen.

1145. Preiselbeer-Kuchen.

1146. Brombeer-Kuchen.

1147. Stachelbeer-Kuchen.

1148. Trauben-Kuchen.

1149. Ananas-Kuchen.

Erfahren alle gleiche Behandlung wie der Erdbeerkuchen.

1150. Kneipp-Topfen-Kuchen.

Nachdem aus Naturmehl ein Hefenteig gemacht, derselbe schön aufgegangen, nimmt man ihn auf ein Backbrett, wargelt ihn 3 Messerrücken dick aus, legt selben auf ein aufgeschlagenes, gut gebuttertes Kuchenblech, läßt ihn noch etwas aufgehen,

unterdessen giebt man 1 Pfund Topfen in eine Schüssel, rührt ihn fein ab, thut 80 Gramm zerlassene Butter, 70 Gramm Zucker, 6 Eigelb, 4 Löffel dicken, süßen Rahm, und zuletzt den steifen Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter, belegt damit gleichmäßig den Kuchen, bestreicht den Rand mit Ei, und bäckt selben im mittelheißen Rohr schön gelb und fertig.

1151. Topfenkuchen auf andere Art.

Nachdem der Boden einer Springform samt Rand mit Butterteig ausgelegt, und im heißen Rohre halb fertig gebacken ist, rührt man unterdessen $1/2$ Pfund Topfen fein ab, giebt 40 Gramm zerlassene Butter, 3 Löffel guten, süßen Rahm, 4 Eigelb, 80 Gramm Zucker, 2 Löffel Zitronenzucker, und zuletzt den steif geschlagenen Schnee der 4 Eiweiß leicht darunter, belegt damit den Kuchen gleichmäßig und bäckt ihn in mittelheißem Rohr schön fertig.

1152. Topfenkuchen von süßem Butterteig.

1153. Topfenkuchen von mürbem Teig.

1154. Topfenkuchen von Bröselteig.

Erfahren die ganz gleiche Behandlung.

1155. Saurer Rahm-Kuchen.

Nachdem in einer Springform der Boden und Rand mit 2 Messerrücken dickem Blätterteig ausgelegt ist, rührt man 8 Eigelb, $1/8$ Liter dicken, sauren Rahm, $1/8$ Liter süßen Doppelrahm, 150 Gramm Zucker, 50 Gramm große, 50 Gramm kleine, gewaschene Weinbeeren, zuletzt mischt man den steifgeschlagenen Schnee der 8 Eiweiß leicht darunter, belegt damit den Kuchen, giebt nach Belieben etwas feingeschnittene oder gewiegte Mandeln darüber und bäckt ihn im heißen Rohr schön fertig.

1156. Château Crême-Kuchen.

Nachdem einer Springform der Boden und Rand mit Blätterteig ausgelegt und in heißem Rohre schön fertig gebacken, unterdessen giebt man in eine Messingpfanne 6 Eigelb, 3 ganze Eier, 150 Gramm Zucker, 1 Löffel Zitronen-

zucker, 1/4 Liter Rhein- oder Honigwein und schlägt es auf offenem Feuer zu einer dicken Crême, giebt alsdann 25 Gramm aufgelöste Gelatine dazu und füllt die Crême in den nun fertig gebackenen Kuchen und stellt selben zum Erkalten.

1157. Vanille Crême-Kuchen.

Nachdem einer Springform der Boden und Rand mit Blätterteig ausgelegt und in heißem Rohre schön fertig gebacken, wird während dem 6 Eigelb, 2 ganze Eier, 1/4 Liter Rahm, ein Stängerl Vanille, 80 Gramm Zucker, 20 Gramm aufgelöste Gelatine, auf offenem Feuer zu einer dicken Crême geschlagen, alsdann etwas kalt gestellt, und dann ein großer Teller Schlagrahm darunter gemischt, der fertig gebackene Kuchen herausgenommen, die Crême darauf gegeben, und zum Erkalten gestellt.

1158. Chocolade-Crême-Kuchen.

Nachdem einer Springform der Boden und Rand mit Blätterteig ausgelegt und in heißem Rohre schön gebacken, wird unterdessen aus 6 Eigelb, 60 Gramm geriebener Vanille-Chocolade, 50 Gramm Zucker, 1/4 Liter Rahm oder gute Milch, 15 Gramm aufgelöste Gelatine auf offenem Feuer zu einer dicken Crême geschlagen, der steife Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter gemischt, der nun fertig gebackene Kuchen damit belegt und zum Erkalten gestellt.

1159. Hafer-Cacao-Crême-Kuchen.

(Beste Bezugsquelle Hausen und Co., Kassel.) Nachdem einer Springform der Boden und Rand mit Blätterteig ausgelegt und in heißem Rohre schön gebacken, währenddem giebt man in eine Messingpfanne 5 Eigelb, 100 Gramm feinzerdrückten Hafer-Cacao, 60 Gramm Vanillezucker, 1/4 Liter Rahm oder gute Milch, 15 Gramm aufgelöste Gélatine und schlägt es auf offenem Feuer zu einer dicken Crême, mischt alsdann den steifen Schnee der 5 Eiweiß leicht darunter, nimmt nun den fertigen Kuchen heraus, belegt ihn mit der Crême und stellt ihn kalt.

1160. Zitronen-Crême-Kuchen.

Nachdem einer Springform der Boden und Rand mit Blätter- oder beliebigem anderen Teig ausgelegt und in heißem Rohre gebacken, werden unterdessen 5 Eigelb, 1 ganzes Ei, 90 Gramm Zitronenzucker, der Saft einer Zitrone, 1/4 Liter Honigwein, 30 Gramm aufgelöste Gélatine zu einer dicken Crême geschlagen, der steife Schnee der 5 Eiweiß leicht darunter gemengt, der Kuchen gleich mit der heißen Crême eingefüllt, und zum Erkalten gestellt.

1161. Mandelkuchen.

Nachdem einer Springform der Boden und Rand mit zwei messerrückendickem süßen Butterteig ausgelegt und nach Belieben mit Früchtenmarmelade bestrichen ist, rührt man 100 Gramm Zucker, 180 Gramm feingewiegte Mandeln, etwas feingewiegte Zitronenschale mit 6 Eigelb ganz dick und mischt den steifen Schnee der 6 Eiweiß, 120 Gramm zerlassene Butter leicht und behutsam darunter, giebt die Masse auf den Kuchen und bäckt ihn schön in mittelheißem Rohre.

1162. Alexanderkuchen.

1/2 Pfund Butter wird leicht und flaumig gerührt, nach und nach 6 ganze Eier, 200 Gramm Zucker, 150 Gramm feingeschnittene Mandeln, 1 Löffel voll feingewiegte Zitronenschalen, feingeschnittenen Zitronat und Orangenat, der steife Schnee der 6 Eiweiß, 1/2 Pfund gesiebtes Mehl, zugleich mit dem Schnee leicht hineingemischt, alsdann nimmt man die Hälfte der Masse, belegt damit ein gut gebuttertes, aufgeschlagenes Kuchenblech, streicht Johannisbeer-, Himbeer-, Kirschen-, Aprikosen- oder beliebige andere Marmelade darauf, giebt die andere Hälfte der Masse darauf, bestreut den Kuchen mit Zucker und feingeschnittenen Mandeln und bäckt ihn schön in mittelheißem Rohre.

1163. Englische Kuchen.

Man belege eine gebutterte Gugelhopfform mit 2 messerrückendickem Blätterteig, bestreicht denselben dünn mit Aprikosenmarmelade, alsdann werden 8 Eiweiß zu steifem Schnee

geschlagen, 150 Gramm Zucker, 40 Gramm feingewiegte Mandeln, 8 Eigelb, etwas Zitronat und Orangenat, 80 Gramm flaumig gerührte Butter, $^1/_2$ Pfund fein gestoßene Bisquit und andere Backwerkabfälle darunter gerührt, in die mit Blätterteig ausgelegte Form eingefüllt und in mittelheißem Ofen in $^5/_4$ Stunden fertig gebacken, dann auf ein Sieb zum Erkalten gestellt.

1164. Blitzkuchen.

Gleich Butter, gleich Zucker, gleich Mehl, $^1/_4$ Pfund Butter wird leicht und flaumig gerührt, $^1/_4$ Pfund Zucker, etwas feingewiegte Zitronenschale und 5 Eigelb dazu gegeben, eine halbe Stunde gut gerührt, dann der steife Schnee der 5 Eiweiß und zugleich $^1/_4$ Pfund Mehl leicht darunter gegeben, alsdann füllt man die Masse in ein gut gebuttertes und bemehltes aufgeschlagenes Kuchenblech und bäckt den Kuchen in mittelheißem Rohre.

1165. Reis-Crême-Kuchen.

Man lege den Boden und Rand einer Springform mit zwei messerrückendickem Blätterteig aus und backe denselben schön fertig, unterdessen werden 60 Gramm Karolinen-Reis mit kochendem Wasser angebrüht, das Wasser abgegossen, mit soviel kochender Milch übergossen, daß sie handbreit darüber geht, und kocht ihn in einer Stunde weich und zugleich trocken, er wird in eine Schüssel gegeben, 150 Gramm Zucker, 2 Löffel Vanillezucker, 15 Gramm aufgelöste Gelatine darunter gegeben und zum Erkalten gestellt, ist dieses bereits erfolgt, wird ein Teller dicker Schlagrahm leicht darunter gemischt, der nun fertig gebackene und schon etwas erkaltete Kuchen mit der Masse belegt, gleichmäßig eben gestrichen, dick mit feinem Zucker bestreut, mit einem glühenden Schäuferl aufgebrannt und zum Erkalten gestellt.

1166. Schwarzbrotkuchen mit Aepfel.

Ein Pfund altgebackenes Roggenbrot wird gerieben, mit Honigwein und etwas Rum oder Arak angefeuchtet, unterdessen schneidet man 10—12 große Kochäpfel ganz fein blätterig, giebt Zucker und Zimmt nach Belieben hinzu, alsdann giebt

man in eine gut gebutterte und gebröselte Auflaufsform eine Lage gut gefeuchtete schwarze Bröseln, dann eine Lage fein geschnittene, gut gezuckerte Aepfel, so fährt man fort, bis die Masse verbraucht ist, die oberste Lage müssen jedoch schwarze Bröseln sein, spritzt noch etwas Wein darüber, bröckelt etwas Butter darauf und bäckt den Kuchen in mittelheißem Rohre in ³/₄ Stunden fertig.

1167. Apfelkuchen von Kneipp-Brot oder Schrotmehl.

Ein Pfund geriebenes, altgebackenes Kneipp-Brot, oder ein Pfund Schrotmehl wird mit ¹/₂ Liter Honigwein gut angefeuchtet, unterdessen schneidet man 12 große, weingesäuerte Kochäpfel ganz feinblätterig, giebt Zucker und etwas Zimmt darüber, alsdann giebt man in eine gut gebutterte und gebröselte Auflaufform eine Lage gefeuchtete Bröseln, dann eine Lage Aepfeln, und so fährt man fort, bis die Masse verbraucht ist, die oberste Lage müssen jedoch Bröseln sein, bröckelt etwas Butter darauf und bäckt den Kuchen in mittelheißem Rohre in ³/₄ Stunden fertig, die Aepfel müssen ganz weich und daher der Kuchen sehr saftig sein.

Torten.

1168. Bisquittorte.

Man rühre 1/4 Pfund Grieszucker und etwas Zitronenzucker anfänglich mit 3 Eigelb ganz dick, giebt alsdann nach und nach weitere 5 Eigelb daran und rührt die Masse eine Stunde immer nach einer Seite, um möglichst viel Luft hineinzubringen, und so wird die betreffende Masse viel schaumiger, leichter und ergiebiger, alsdann kommt der ganz steif geschlagene Schnee der 8 Eiweiß, 1/4 Pfund gesiebtes Naturmehl zugleich ganz leicht darunter, man füllt die Masse halbvoll in eine mit zerlassener Butter ausgestrichene und, nachdem sie erkaltet, mit ganz feinem Zucker oder Mehl ausgestäubte Tortenform und bäckt dieselbe in abgekühltem Rohre oder Ofen in einer Stunde goldgelb und fertig. Man soll das Rohr während dieser Zeit womöglich gar nicht öffnen, die Torte wird zum Erkalten auf ein Sieb gestürzt, dann mit beliebiger Glasur überzogen und mit Früchten verziert.

1169. Bisquittorte auf andere Art.

In den steif geschlagenen Schnee von 8 Eiweiß giebt man 200 Gramm Grieszucker, 2 Löffel Orangenzucker, 8 Eigelb und schlägt es eine halbe Stunde im Schneekessel auf schwacher Kohlenglut so lange, bis die Masse ganz dick ist, nun nimmt man dieselbe weg und schlägt sie noch 1/4 Stunde kalt, mischt 200 Gramm gesiebtes Naturmehl leicht darunter und mischt die Masse halbvoll in eine mit zerlassener Butter bestrichene, alsdann kalt gestellte und mit feinem Zucker bestäubte Tortenform und bäckt sie in einem abgekühlten Rohre

in einer Stunde fertig, man stürzt sie zum Auskühlen auf ein Sieb, zieht eine Orangenglasur darüber, garniert sie mit Früchten oder Spritzglasur.

1170. Sand-Torte.

$^1/_4$ Pfund Butter wird leicht und flaumig gerührt, nach und nach 6 Eigelb, 150 Gramm Zucker, 50 Gramm Vanillezucker, 200 Gramm Stärkemehl darunter gerührt, alsdann giebt man die Masse gut fingerdick in eine gebutterte und bemehlte aufgeschlagene Form, bestreicht sie mit Aprikosen-Marmelade, giebt die übrige Masse darüber, macht sie glatt und eben und bäckt sie in abgekühltem Rohre in einer Stunde fertig, stürzt sie auf ein Sieb zum Erkalten und überzieht sie mit Punschglasur.

1171. Sand-Torte auf gewöhnliche Art.

Es wird $^1/_4$ Pfund Butter leicht und flaumig, $^1/_4$ Pfund Zucker, 2 Löffel Zitronenzucker mit Eiern eine halbe Stunde gerührt, $^1/_4$ Pfund gesiebtes Naturmehl darunter gegeben, in eine gut gebutterte und mit Mehl ausgestäubte Form eingefüllt und in abgekühltem Rohr in einer Stunde gebacken, auf ein Sieb zum Erkalten gestellt, alsdann auf eine Platte gegeben, mit Zitronen-Glasur überzogen und in ganz abgekühltem Rohre getrocknet.

1172. Linzer Torte.

$^1/_4$ Pfund Butter, $^1/_4$ Pfund Mehl werden aneinander abgerieben, giebt $^1/_4$ Pfund Zucker, 3 harte durchgetriebene Eigelb, 2 frische Eigelb, $^1/_4$ Pfund fein geschnittene Mandeln, etwas fein gewiegte Zitronenschale, den Saft einer halben Zitrone hinzu, arbeitet den Teig so kurz als möglich und wargelt ihn fingerdick aus, schneidet ihn nach der Größe der Form, belegt selben mit Johannisbeermarmelade, den übrigen Teig wargelt man dünn aus, schneidet fingerbreite Streifen, legt sie gitterartig darüber, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt selbe in mittelheißem Rohre schön fertig.

1173. Braune Linzer Torte.

Ganz die gleiche Behandlung, nur wird ein rohes Eigelb und etwas mehr Zitronensaft genommen, sodann 70 Gramm fein geriebene Vanille-Chocolade darunter gemischt.

1174. Gerührte Linzer Torte.

Man rührt $^1/_4$ Pfund Butter flaumig, giebt nach und nach $^1/_4$ Pfund Grieszucker, $^1/_4$ Pfund fein gewiegte Mandeln, fein gewiegte Zitronenschale und Zitronat, 4 Eigelb, 80 Gramm Mehl, 60 Gramm feine Bröseln leicht darunter, giebt die Hälfte der Masse in eine gebutterte und gemehlte Tortenform, streicht beliebige Marmelade darauf und giebt die andere Hälfte der Masse darüber und bäckt sie in mittelheißem Rohre in $^3/_4$ Stunden fertig.

1175. Wiener Torte.

12 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, dann 12 Eigelb, $^1/_2$ Pfund Grieszucker, etwas fein gewiegte Zitronenschale dazu gegeben und in einem kupfernen Schneekessel auf schwacher Kohlenglut so lange geschlagen, bis die Masse ganz dick und lauwarm geworden ist, dann wird sie weggenommen und noch eine Viertelstunde kalt geschlagen, alsdann mischt man $^1/_2$ Pfund gesiebtes Naturmehl leicht darunter und giebt die Masse in 4 gleich große Formen, die mit zerlassener Butter bestrichen, und wenn selbe erkaltet, mit Zucker gestäubt, verteilt man die Masse ganz gleichmäßig in beschriebene Formen und bäckt sie in abgekühltem Rohre in einer guten halben Stunde fertig. Darnach werden die Kuchen behutsam herausgenommen, der erste auf ein Blech gesetzt, mit beliebiger Marmelade oder Gelée dünn bestrichen, der zweite darauf gegeben, ebenfalls bestrichen, alsdann giebt man den dritten Kuchen darauf, bestreicht ihn ebenfalls mit Marmelade und endlich kommt der vierte Kuchen darauf, welcher nach Belieben mit Zitronen-, Orangen- oder Punschglasur überzogen wird und so giebt man die Torte in ein abgekühltes Rohr zum Trocknen, nimmt sie dann vorsichtig heraus, legt sie auf eine mit Tortenpapier belegte Platte.

1176. Chocolade-Torte.

Man schlägt von 6 Eiweiß einen steifen Schnee, giebt 6 Eigelb, 200 Gramm Zucker dazu und schlägt die Masse auf schwacher Kohlenglut ganz dick, dieselbe darf jedoch nur lauwarm sein, alsdann schlägt man sie noch eine Viertelstunde kalt, dann mischt man 150 Gramm fein gewiegte Mandeln,

200 Gramm fein geriebene Vanille-Chocolade darunter, giebt die Masse in eine gut hergerichtete Tortenform und bäckt sie in abgekühltem Rohre, stürzt selbe zum Erkalten auf ein Sieb, von dort auf eine Tortenplatte und zieht eine Punschglasur darüber und stellt stelbe in ein Wärmerohr zum Trocknen.

1177. Chocolade-Torte auf andere Art.

1/4 Pfund Grieszucker wird nach und nach mit 8 Eigelb zu einem ganz dicken, feinen Teig gerührt, alsdann giebt man den steifen Schnee der 8 Eiweiß, 120 Gramm feingeriebene Chocolade, 75 Gramm Mehl leicht darunter, füllt die Masse in eine gut hergerichtete Tortenform und bäckt sie in abgekühltem Rohre in 1 Stunde fertig, stürzt sie zum Auskühlen auf ein Sieb, überzieht sie alsdann mit beliebiger Glasur und trocknet sie in ganz abgekühltem Rohre.

1178. Chocolade-Guß-Torte.

Eine Tortenform wird mit Butterteig ausgelegt, mit beliebigem Gelée bestrichen, die Masse von Nr. 1176 daraufgegeben, die Form jedoch nur halbvoll gemacht, und dann in mittelheißem Rohre in 3/4 Stunden fertig gebacken, alsdann zum Erkalten auf ein Sieb, von dort auf eine Platte gestürzt, mit beliebiger Glasur überzogen, mit Früchten oder Spritzglasur verziert.

1179. Hausen's Kasseler Hafer-Cacao-Torte.

Man nimmt 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 20 Gramm Vanillezucker, 60 Gramm feingewiegte Mandeln, 7 Eigelb, rührt alles 3/4 Stunden, alsdann giebt man den steifen Schnee der 7 Eiweiß, 150 Gramm fein zerdrückten Hafer-Cacao leicht darunter, füllt die Masse in eine gut hergerichtete Tortenform ein, und bäckt sie in abgekühltem Rohre in 1 Stunde fertig, man überstreut die Torte nach Belieben mit Vanillezucker, oder man läßt ein paar Löffel Zucker schmelzen, bis er braun geworden, streicht ihn mit einem heißen Schäuferl als Glasur über die Torte.

1180. Krafttorte
aus W. Arnold's Zwieback-Nährmehl.

6 Eigelb werden mit 115 Gramm Zucker schaumig ge-

rührt, 1 Löffel feingewiegte Zitronenschale, der Saft einer halben Zitrone dazu gegeben, alsdann der steifgeschlagene Schnee der 6 Eiweiß und 115 Gramm Zwieback-Nährmehl leicht darunter gemischt, die Masse in 2 gebutterte und mit Zucker gestaubte Tortenformen eingefüllt und in einer guten halben Stunde fertig gebacken, auf ein Blech gesetzt, mit Marmelade bestrichen und die andere Tortenhälfte daraufgegeben und wird mit beliebiger Glasur überzogen.

1181. Krafttorte mit Honigwein.

Behandlung ganz wie in voriger Nummer, nur wird die Torte in einer Form gebacken und nicht gefüllt, alsdann mit heißem Honigwein, indem Zucker und Zitronenschale gekommen, übergossen und sofort serviert.

NB. Beste Bezugsquelle des Honigweins: Gustav Sigle, Feuerbach-Stuttgart.

1182. Torte aus Kneipp-Kraftsuppenmehl.

150 Gramm Zucker wird mit etwas feingewiegter Zitrone, Zitronat, 9 Eigelb 1 Stunde gerührt, unterdessen werden 150 Gramm Kraftsuppenmehl mit 1/4 Liter Honigwein angefeuchtet, der steife Schnee der 9 Eiweiß und das angefeuchtete Kraftmehl leicht darunter gemischt, in 2 gutgerichtete Formen gleichmäßig eingefüllt und in 1/2 Stunde in mittelheißem Rohre gebacken, dann herausgenommen, die eine Torte mit Berberitzen-Marmelade bestrichen, die andere, also die zweite Torte daraufgegeben, und nach Belieben glasiert.

1183. Schwarzbrot-Torte.

1/2 Pfund Zucker, 1/4 Pfund feingewiegte Mandeln, etwas feingewiegte Zitronenschale, Zitronat, Orangenat wird mit 14 Eigelb 1 Stunde gerührt, unterdessen wird 1/2 Pfund geriebenes, getrocknetes, ächtes Schwarzbrot mit 1/2 Liter Rhein- oder Honigwein angefeuchtet, nach Belieben etwas Rum darüber gegeben, die 14 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, leicht mit dem gefeuchteten Schwarzbrot darunter gemischt, die Masse in 2—3 hergerichtete Formen gut halb voll eingefüllt und in 3/4 Stunden in abgekühltem Rohr gebacken.

1184. Hafermehl-Torte.

$^1/_2$ Pfund Butter wird leicht und flaumig gerührt, mit nach und nach 9 Eigelb und $^1/_2$ Pfund Zucker, etwas fein gewiegtem Zitronat und Orangenat, rührt dieses eine leichte Stunde zusammen, giebt den steifen Schnee der 9 Eiweiß und 1 Pfund Hafermehl leicht darunter, füllt die Masse in zwei gebutterte und gemehlte gleich große Tortenformen, bäckt sie in einer guten halben Stunde fertig, bestreicht den einen Teil mit Berberitzenmarmelade und giebt den zweiten Teil darauf, überzieht sie nach Belieben mit Glasur und trocknet dieselbe.

1185. Kartoffel-Torte.

150 Gramm Zucker, 60 Gramm fein gewiegte Mandeln werden mit 8 Eigelb eine leichte Stunde gerührt, unterdessen werden 220 Gramm noch ganz heiße frisch gesottene Kartoffel durchgetrieben und selbe noch eine Zeit lang mit der Masse gerührt, dann etwas fein gewiegte Zitronenschale und Zitronensaft und der steife Schnee der 8 Eiweiß leicht darunter gemischt, in eine gut hergerichtete Tortenform eingefüllt und langsam in abgekühltem Rohre gebacken.

1186. Reis-Torte.

$^1/_4$ Pfund Karolinen-Reis wird ausgesucht, mit kochendem Wasser angebrüht, eine Zeit lang stehen gelassen, dann abgegossen, $^1/_2$ Liter kochender Honigwein darauf gegeben, alsdann läßt man ihn langsam kernig weich kochen, giebt die fein gewiegte Schale einer Zitrone, Zitronat und Orangenat, 200 Gramm Zucker darunter, läßt es noch kurze Zeit kochen, dann stellt man den Reis kalt, unterdessen legt man den Boden und Rand einer Springform mit zwei Messerrücken dickem Blätterteig aus, giebt die erkaltete Reismasse gut fingerdick hinein, schneidet aus dem übrigen Blätterteig schmale Streifen, legt sie gitterartig darüber, bestreicht es mit Ei und bäckt die Torte in mittelheißem Rohre schön fertig.

1187. Nuß-Torte.

Nachdem der Boden einer Springform mit Blätterteig ausgelegt und darüber eine Quittenmarmelade gestrichen ist, werden unterdessen 130 Gramm Zucker, 100 Gramm fein

gestoßene Nußkerne mit 8 Eigelb $^3/_4$ Stunden ganz dick gerührt, alsdann der steife Schnee der 8 Eiweiß und 120 Gramm gesiebtes trockenes Mehl leicht darunter gemischt, in die mit Blätterteig ausgelegte Form eingefüllt, in mittelheißem Rohre gebacken, dann auf ein Blech gelegt, die Oberfläche mit halbierten Nußkernen belegt, mit beliebiger Glasur überzogen und in abgekühltem Rohre getrocknet.

1188. Prinz-Regenten-Torte.

Man legt den Boden einer Tortenform mit Butterteig aus, bestreicht denselben mit Aprikosenmarmelade und bäckt ihn in ziemlich heißem Rohre schön fertig, unterdessen bestreicht man mehrere Papierbögen mit Butter, zeichnet mit einem Zirkel 6 Ringe, der erste in der Größe wie obige Tortenform, der zweite und die folgenden je gut fingerbreit kleiner, alsdann wird von 10—12 Eiweiß ein ganz steifer Schnee geschlagen, währenddem ein paar Tropfen Zitronensaft hineingethan, ist derselbe ganz steif, wird $^3/_4$ Pfund feiner Zucker dazu gegeben, nun wird die spanische Windmasse (Meringues) in eine Spritze eingefüllt, auf die butterbestrichenen Papierbögen genau nach der Zeichnung in ganz gleich dicke Reife, in der Stärke eines Daumenfingers dressiert, welche man durch ein Sieb mit ganz feinem Zucker bestäubt und so lange stehen läßt, bis der Zucker darauf zergangen ist, alsdann zieht man das Papier sorgfältig auf ein Blech und bäckt die Ringe in ganz abgekühltem Rohre, sie werden eigentlich mehr getrocknet als gebacken, nach einer Stunde werden sie mehr als nochmals so hoch sein und eine schöne Farbe haben, alsdann löst man sie sehr behutsam vom Papier, bestreicht sie mit etwas gewärmter und mit etwas feinem Zucker vermischten Aprikosen-Marmelade, setzt sie pyramidenartig vom größten bis zum kleinsten übereinander auf den fertig gebackenen und erkalteten Blätterteig-Aprikosenkuchen, füllt den inneren, hohlen Raum mit Vanille- oder Erdbeerschlagrahm.

1189. Königstorte.

$^1/_2$ Pfund Butter wird leicht und flaumig gerührt, dann nach und nach 10 Eigelb, $^1/_2$ Pfund Zucker, 100 Gramm

abgezogene, feingewiegte Mandeln, 1 Löffel gewiegtes Zitronat und Orangenat eine Stunde gut und gleichmäßig gerührt, alsdann der steifgeschlagene Schnee der 10 Eiweiß und 1/2 Pfund trockenes, gesiebtes Mehl leicht darunter gemischt, nun giebt man die Masse in fünf mit Butter bestrichene, mit Zucker bestäubte, gleichgroße Formen und bäckt sie in abgekühltem Rohre in einer halben Stunde goldgelb, alsdann nimmt man sie heraus, bestreicht den ersten Kuchen mit Hagebuttenmarmelade, legt den zweiten Kuchen darauf, bestreicht denselben mit Aprikosenmarmelade, legt den dritten darauf, giebt Johannisbeer-Marmelade darüber, legt den vierten darauf, bestreicht denselben mit Himbeermarmelade und giebt endlich den fünften und letzten Kuchen darauf, glasiert die Torte mit Früchten-Eis und verziert sie noch mit Früchten.

1190. Herzogs-Torte.

Diese Torte besteht aus 8 Tortenlagen (Böden), auf einen weißen Boden folgt ein schwarzer, man kann nach Belieben darauf verschiedene Arten von feinen Gelées oder Marmeladen geben, zu beachten ist, daß unter jegliche Marmelade oder Gelée feiner Zucker vorerst gegeben wird, weil sie sonst klebrig und zäh werden.

Man wargle 2 Messerrücken dicken, feinsten Bröselteig aus, belege damit den Boden einer Springform, bestreiche ihn mit gezuckerter Hagebutten-Marmelade und backe ihn in mittelheißem Rohre fertig, nachdem giebt man in 2 gleichgroße Springformen gut fingerdick von der feinsten Bisquittortenmasse, in weitere 2 ganz gleich große Formen je gut fingerdick Schwarzbrottortenmasse, in weitere 2 gleichgroße Formen Chocoladetortenmasse, in eine ebensolche Form Mandeltortenmasse, und bäckt sie im abgekühlten Rohre in leicht 3/4 Stunden fertig, alsdann giebt man auf den Bröselteigkuchen (erster Boden), der mit Hagebuttenmarmelade bestrichen, einen Schwarzbrottorten-Boden (zweiter Boden), der mit Aprikosenmarmelade bestrichen ist, auf diesen kommt der Mandeltortenboden (dritter Boden), der mit Johannisbeermarmelade bestrichen wird, auf diesen giebt man einen Chocoladetortenboden (vierter Boden), den man mit Quittenmarmelade bestreicht, auf diesen giebt

man einen Bisquittortenboden (fünfter Boden), den man mit Erdbeermarmelade bestreicht, auf diesen wieder einen Schwarzbrottortenboden (sechster Boden), den man mit Aprikosenmarmelade bestreicht, darauf giebt man einen Bisquittortenboden (siebenter Boden), den man mit Erdbeermarmelade bestreicht, darauf kommt der letzte Boden (achter Boden) und zwar ein Chocoladetortenboden, die Oberfläche der Torte wird nach Belieben glasiert, und mit Früchten garniert oder Meringues-Gitter auf gebuttertes Papier dressiert, 1 Stunde in ganz abgekühltem Rohre getrocknet, vorsichtig vom Papier gelöst und auf die Torte gegeben, oder was noch feiner und schöner ist, man dressiere fingerdicke Bogen auf gebuttertes Papier, zuckert selbe gut, trocknet sie in ganz abgekühltem Rohre eine Stunde und stellt sie kronenartig über die Torte und macht oben eine Schlußverbindung mit Früchten.

1191. Bisquittorte mit Erdbeerschlagrahm.

Man giebt in eine gut hergerichtete Ringform gut halb voll Bisquitmasse und bäckt sie in ganz abgekühltem Rohre, dann nimmt man die Torte heraus, stürzt sie behutsam auf ein Sieb, und nach gänzlichem Erkalten auf eine Tortenplatte, alsdann füllt man den inneren, leeren Raum mit Erdbeerschlagrahm bergartig ein und belegt den Rand mit frischen Erdbeeren.

1192. Bisquit-Torte mit Himbeerschlagrahm.

1193. Bisquit-Torte mit Johannisbeerschlagrahm.

1194. Bisquit-Torte mit Aprikosenschlagrahm.

1195. Bisquit-Torte mit Vanilleschlagrahm.

Erfahren gleiche Behandlung wie Bisquittorte mit Erdbeerschlagrahm.

1196. Erdbeeren-Torte.

$^1/_2$ Pfund Butter wird leicht und flaumig gerührt, nach und nach 8 Eigelb, etwas feingewiegte Zitronenschale, ein halb Pfund Zucker dazu gethan und gut $^3/_4$ Stunden gerührt, alsdann den steifgeschlagenen Schnee der 8 Eiweiß und $^1/_2$ Pfund trockenes, gesiebtes Mehl daruntergegeben, sodann

in 4 gleichgroße mit zerlassener Butter ausgestrichene und mit Zucker ausgestaubte Formen ganz gleich viel eingefüllt, in ½ Stunde im abgekühlten Rohre gebacken, unterdessen macht man von ½ Liter Doppel-Rahm einen schönen Schlagrahm, giebt darunter ½ Pfund zerdrückte Erdbeeren, 100 Gramm feinen Zucker, 15 Gramm aufgelöste, lauwarme Hausenblase, mischt es leicht durcheinander, bestreicht damit die 4 gebackenen Böden fingerdick, setzt sie aufeinander und stellt sie eine Zeit lang kalt und legt nun auf den Rand der Torte einen Kranz von frischen Erdbeeren.

1197. Erdbeer-Torte auf andere Art.

Zubereitung ganz die gleiche, nur nimmt man anstatt Schlagrahm Meringues (spanische Wind-Masse), mischt die Erdbeeren darunter, bäckt sie ganz hellgelb, stellt sie dann kalt.

1198. Geschlagene Bisquit-Torte mit spanischen Wind.

1199. Mandel-Torte mit spanischen Wind.

1200. Wiener Torte mit spanischen Wind.

1201. Chocolade-Torte mit spanischen Wind.

1202. Schwarzbrot-Torte mit spanischen Wind.

Kleines Backwerk.

1203. Törtchen von Bisquitmasse.

1204. Törtchen von Mandeltortenmasse.

1205. Sand-Törtchen.

1206. Schwarzbrot-Törtchen.

1207. Kneippbrot-Törtchen.

1208. Krafttörtchen aus W. Arnold's Zwiebacknährmehl.

Zubereitung ist ganz die gleiche wie bei großen Torten, nur daß hier kleine Förmchen gut halb voll eingefüllt und eine gute halbe Stunde in abgekühltem Rohre gebacken werden.

1209. Chocolade-Crême-Törtchen.

Kleine Förmchen werden mit Blätter- oder nach Belieben süßem Butterteig ausgelegt, dann mit beliebiger Marmelade dünn bestrichen, im mittelheißen Rohre schön gebacken, und nachdem sie etwas erkaltet, mit Chocolade-Crême gefüllt und kalt gestellt.

1210. Vanille-Crême-Törtchen.

1211. Zitronen-Crême-Törtchen.

1212. Orangen-Crême-Törtchen.

1213. Mareskino-Crême-Törtchen.

1214. Erdbeer-Crême-Törtchen.

1215. Himbeer-Crême-Törtchen.

1216. Johannisbeer-Crême-Törtchen.

1217. Aprikosen-Crême-Törtchen.

Diese Crême-Törtchen erfahren ganz gleiche Behandlung wie Chocolade-Crême-Törtchen.

1218. Finger-Bisquit.

½ Pfund Grieszucker wird anfangs mit 3 Eigelb gerührt, wann die Masse ganz dick, werden nach und nach 11 Eigelb daran gegeben und eine gute Stunde gerührt, alsdann der steife Schnee der 14 Eiweiß und ½ Pfund ganz trockenes, gesiebtes Mehl leicht darunter gemischt, die Masse durch eine Spritze auf Schreibpapier dressiert, in fingerlange Stängerl, die unten und oben etwas dicker sein müssen, dann durch ein Sieb mit trockenem, feinem Zucker überstreut, mit dem Papier vorsichtig auf ein Backblech gezogen, in mittelheißem Rohre schön lichtgelb gebacken, dann behutsam vom Papier gelöst, schön erhöht auf eine Platte angerichtet.

1219. Butter-Bisquit.

½ Pfund Butter wird leicht und flaumig gerührt, nach und nach 8 Eigelb, 200 Gramm Zucker, etwas feingewiegte Zitronenschale dazugegeben und eine gute halbe Stunde gerührt; alsdann der steife Schnee der 8 Eiweiß leicht darunter gemischt, und nachdem in eine gebutterte, mit Mehl oder Zucker ausgestaubte, gezackte, blecherne, längliche Form eingefüllt und in mittelheißem Rohre in ¾ Stunden fertig gebacken.

1220. Butter-Bisquit mit Mandeln.

Bereitung der Masse ganz die gleiche, wie in letzter Nummer, nur giebt man 160 Gramm abgezogene, feingeschnittene oder gewiegte Mandeln unter die Masse.

1221. Vanille-Krapferl.

In ¼ Liter Milch wird ein Stangerl Vanille eine gute Viertelstunde gekocht, alsdann 80 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, eine Prise Salz, ½ Pfund gesiebtes Mehl hineingerührt und so lange unter beständigem Rühren auf dem Feuer gelassen, bis sich der Teig von der Pfanne löst, dann giebt man selben in eine Schüssel und wenn er bereits erkaltet, rührt man 6 Eigelb und 1 ganzes Ei gut damit ab, füllt ihn dann in eine Spritze, dressiert auf gut gebuttertes Blech Krapferl, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker, Mandeln oder Nußkern und bäckt sie in mittelheißem Rohre.

1222. Herzogs-Krapferl.

$^1/_2$ Pfund gesiebtes Mehl wird mit $^1/_4$ Liter Milch oder Rahm glatt angerührt, man giebt 100 Gramm Zucker, 80 Gramm Butter, eine Prise Salz hinein und läßt es so lange unter beständigem Rühren auf offenem Feuer, bis sich die Masse von der Pfanne löst, etwas fein gewiegte Zitronenschale, Zitronat, Orangenat dazugegeben, in eine Schüssel zum Erkalten gestellt, ist derselbe nur noch lauwarm, giebt man ein ganzes Ei, dann nach und nach 6 Eigelb daran, rührt die Masse fein ab, giebt sie in eine Spritze, dressiert auf ein gebuttertes Blech ovale gleichmäßige Krapferl und bäckt sie, mit Zucker und Mandeln bestreut, in mittelheißem Rohre. Wenn dieselben fertig gebacken sind, öffnet man sie von der Seite etwas und giebt beliebiges feines Gelée hinein, drückt es leicht zu und zuckert sie gut.

1223. Klein-Konfekt.

100 Gramm Butter wird leicht und flaumig gerührt, nach und nach 180 Gramm Zucker, 8 Eigelb eine halbe Stunde gut gerührt, giebt etwas feinen Zimmt darunter, mischt 300 Gramm Mehl hinein, formt nach Belieben Stangerl, Bretzerl oder Krapferl, legt sie auf ein gebuttertes Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie in abgekühltem Rohre.

1224. Zucker-Bretzeln.

Mit $^1/_4$ Pfund Zucker, $^1/_4$ Pfund Mehl, 3 hartgesottenen, durchgetriebenen Eigelb, 2 frischen Eigelb, 2 Löffeln Vanillezucker macht man einen Teig, formt kleine Bretzeln, bestreicht sie mit Ei, streut Grobzucker darauf und bäckt sie in abgekühltem Rohre.

1225. Aniswürstchen.

100 Gramm Zucker, 100 Gramm feingewiegte Mandeln, $^1/_4$ Pfund Mehl, 3 Eigelb, 1 Löffel gestoßener Anis, etwas Zitronensaft, macht man zu einem Teig, formt kleine Würstchen daraus, die man mit Ei bestreicht, mit Zucker und Anis bestreut und in abgekühltem Rohre bäckt.

1226. Vanillebusserl.

Man rührt 100 Gramm Zucker, 2 Löffel Vanillezucker

mit 6 Eigelb eine Stunde lang, dressiert auf Papier kleine Krapferl, trocknet sie in abgekühltem Rohre, löst sie dann vorsichtig vom Papier.

1227. Mandelbogen.

1/4 Pfund Zucker wird mit 3 Eiern eine halbe Stunde geschlagen, man mischt 1/2 Pfund fein geschnittene abgezogene Mandeln darunter, streicht es auf in Streifen geschnittene Oblaten, giebt sie auf Bogenformen und bäckt sie in mittelheißem Rohre schön hellgelb.

1228. Mandelbogen auf andere Art.

1/2 Pfund abgezogene, fein länglich geschnittene Mandeln, etwas fein geschnittenes Zitronat und Orangenat, 3/4 Pfund trockener Staubzucker, 4 Eiweiß und 3 Löffel Mehl werden zu einem dickflüssigen Teig angerührt, alsdann streicht man denselben auf in Streifen geschnittene Oblaten, legt sie auf Bogenformen und bäckt sie in mittelheißem Rohre lichtgelb.

1229. Bisquitbogen.

Man schlägt 6 Eiweiß zu steifem Schnee, giebt 180 Gramm Zucker, etwas feine Zitronenschale und 6 Eigelb dazu, schlägt es eine halbe Stunde, mischt dann 100 Gramm trockenes, gesiebtes Mehl darunter, streicht die Masse kleinfingerdick auf ein gebuttertes Blech, bestreut sie mit Zucker und fein länglich geschnittenen Mandeln und bäckt den Kuchen in abgekühltem Rohre; nachdem der Kuchen gelb geworden, nimmt man ihn heraus, schneidet denselben in zwei fingerbreite und 15—20 Zentimeter lange Streifen, welche man wieder auf das Blech in's Rohr giebt und von oben und unten gelb bäckt, sie werden dann mit einem feinen Messer vom Blech gelöst und über Bogenformen oder über ein Wargelholz gebogen, was sehr rasch gehen muß.

1230. Anisbogen.

Man schlägt von 3 Eiweiß ganz steifen Schnee, giebt 120 Gramm Zucker, 3 Eigelb dazu und rührt die Masse eine halbe Stunde, mischt 100 Gramm trockenes, gesiebtes Mehl hinein, streicht die Masse gleichmäßig auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, streut Zucker und Anis darüber und bäckt

es in abgekühltem Rohre, alsdann nimmt man den Kuchen heraus, schneidet gleichmäßige Streifen und biegt sie über Bogenformen oder über ein Wargelholz.

1231. Kleine Anislaibchen.

3/4 Pfund Zucker wird mit 9 Eiern eine Stunde mit einem Holzschneebesen gerührt, alsdann 3/4 Pfund trockenes Mehl und 2 Löffel voll gestoßener Anis leicht darunter gemischt und ganz kleine Häufchen mit der Spritze oder Kaffeelöffel auf ein mit Wachs bestrichenes Blech nicht zu nahe an einander dressiert und bei schwacher Hitze gebacken.

1232. Große Anislaibchen.

1/2 Pfund Zucker wird mit 6 Eiern in einem kupfernen Schneekessel auf schwacher Kohlenglut geschlagen, wenn die Masse gut lauwarm und ganz dick geworden, was in einer halben Stunde der Fall ist, wird die Masse weggenommen und noch eine Viertelstunde kalt geschlagen, dann 1/2 Pfund trockenes, gesiebtes Mehl und 2 Löffel gestoßener Anis darunter gemengt, in eine Spritze gefüllt und auf ein mit Wachs bestrichenes Blech Thalergroße Häufchen dressiert, eine Stunde an einem warmen Ort stehen gelassen und dann bei schwacher Hitze mehr getrocknet als gebacken.

1233. Kaiser-Krapferl.

Man schlägt von 8 Eiweiß einen ganz steifen Schnee, giebt 200 Gramm Grieszucker und die 8 Eigelb dazu, schlägt die Masse auf schwacher Kohlenglut eine halbe Stunde solange, bis die Masse ganz dick geworden ist, alsdann wird sie vom Feuer genommen, noch eine gute Viertelstunde kalt geschlagen, dann 200 Gramm gesiebtes, trockenes Mehl darunter gemischt, durch eine Spritze gleich große Krapferl auf Papier dressiert, durch ein Sieb mit feinem Zucker bestreut, mit dem Papier auf ein Blech gezogen und in abgekühltem Rohre gebacken, alsdann mit einem feinen Messer behutsam vom Papier gelöst, die Krapferl mit beliebigem, feinem Gelée bestrichen, dann zwei Böden auf einander gesetzt, oben wie eine Torte glasiert und mit Spritzglasur verziert.

1234. Makronen.

$1/4$ Pfund Zucker wird mit einem Eiweiß eine halbe Stunde gerührt, $1/4$ Pfund abgezogene Mandeln mit etwas Eiweiß fein gestoßen und alles zusammen mit ein paar Löffel Zitronensaft noch eine Zeit lang gerührt, alsdann belegt man ein Blech mit Oblaten, setzt von der Masse kleine Häufchen darauf und bäckt sie in mittelheißem Rohre, das Hervorstehende der Oblaten wird weggebrochen.

1235. Nußmakronen.

Bereitet man genau wie letzte Nummer, nur werden anstatt Mandeln, Haselnüsse verwendet.

1236. Mandelhäufchen.

$1/2$ Pfund abgezogene, feingeschnittene Mandeln werden auf einem Blech im Rohr getrocknet, 200 Gramm Zucker mit 4 Eiweiß $3/4$ Stunden gerührt, etwas feingeschnittenes Zitronat und Orangenat, 20 Gramm Mehl und die getrockneten Mandeln darunter gemengt, man belegt ein Blech mit Oblaten setzt von dieser Masse kleine Häufchen darauf und bäckt sie in abgekühltem Rohre.

1237. Nußhäufchen.

Erfahren ganz die gleiche Behandlung, nur daß anstatt Mandeln, Nußkern Verwendung finden.

1238. Mandelstern.

$1/2$ Pfund feingewiegte Mandeln, $1/2$ Pfund Zucker, etwas Zimmt oder feingewiegte Zitronenschale werden mit dem steifen Schnee von 3 Eiweiß gut vermischt, alsdann giebt man die Masse auf ein mit Zucker bestreutes Nudelbrett, wargelt sie kleinfingerdick aus, sticht mit einem in Zucker getauchten Ausstecher Sterne aus, legt sie auf ein wachsbestrichenes Blech und bäckt sie langsam in abgekühltem Rohre, löst sie dann vorsichtig vom Blech, solange dasselbe noch heiß ist.

1239. Mandelbretzerl.

$1/4$ Pfund Zucker, 100 Gramm Butter, 200 Gramm Mehl, $1/4$ Pfund feingewiegte Mandeln, etwas feines Zitronat, Orangenat wird mit 3 Eigelb schnell zu einem Teig angemacht,

den man eine Zeit ruhen läßt, formt alsdann gleichgroße Bretzerl, legt sie auf ein gebuttertes Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie in abgekühltem Rohre.

1240. Zitronenbretzerl.

¼ Pfund trockenes Mehl, ebensoviel Zucker, 75 Gramm Butter, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone wird rasch zu einem Teig angemacht und dann ½ Stunde an einen kühlen Ort gestellt, alsdann zu Bretzeln geformt, mit Ei bestrichen, mit Grobzucker bestreut, auf ein gebuttertes Blech gelegt und in abgekühltem Rohre gebacken.

1241. Brösel-Bretzeln.

½ Pfund Mehl, 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 5 Eigelb, 1 Prise Ammoniak wird rasch zu einem Teig gemacht und sofort zu Bretzeln geformt, auf ein gebuttertes Blech gelegt, mit Ei bestrichen, mit Grobzucker bestreut, und in mittelheißem Rohre gebacken.

1242. Schaumrollen.

Man wargle einen Blätterteig 2 Messerrücken dick aus, schneide 20 cm lange und 3 fingerbreite Streifen, welche man auf eigens dazu bestimmte, schwarze Blechröhrchen wickelt und genau auf die Enden des Teiges auf ein Blech, ja nicht zu nahe an einander legt, man bestreicht selbe mit Ei und bäckt sie in heißem Rohre schön fertig, alsdann nimmt man sie heraus, nachdem sie etwas erkaltet, thut man vorsichtig die Röhrchen heraus, läßt sie noch vollends erkalten und füllt sie mit einer Spritze nach Belieben mit Vanilleschlagrahm oder jeglicher Art von Crême.

1243. Äpfel im Schlafrock.

Man schäle gute Kochäpfel, befreit sie vom Kernhaus, schneidet sie in 4 Teile, legt sie auf eine tiefe Platte, bestreut sie mit Zucker, gießt nach Belieben einige Löffel Rum darüber, und läßt sie ein paar Stunden zugedeckt liegen, oder kocht sie in einer Messingpfanne gut halb weich, unterdessen wargelt man einen Butterteig 2 Messerrücken dick aus, schneidet viereckige Fleckchen, legt je einen Apfelschnitz darauf, giebt in diese Höhlung gereinigte Weinbeeren und Zucker, schlägt den

Blätterteig über Kreuz zusammen, bestreicht selben mit Ei, legt sie auf gebuttertes Blech und bäckt sie in mittelheißem Rohre.

1244. Meringuen (spanische Windmasse).

4 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und währenddessen ein paar Tropfen Zitronensaft hineingegeben, alsdann wird 200 Gramm trockener Staubzucker darunter gemengt, die Masse in eine Backspritze eingefüllt, und kleine Häufchen auf Papier dressiert, welche man durch ein Sieb mit feinem Zucker bestäubt, und so lange stehen läßt, bis der Zucker geschmolzen ist, alsdann vorsichtig mit dem Papier auf ein Blech geschoben, und im ganz abgekühlten Rohr mehr getrocknet, wie gebacken, bis sie von oben fest und gelblich geworden, nachdem nimmt man sie heraus, löst sie vom Papier, drückt unten eine kleine Vertiefung mit einem Kaffeelöffel ein und füllt selbe nach völligem Erkalten nach Belieben mit Vanilleschlagrahm oder beliebiger Crême.

1245. Meringuen mit Confitüre.

Zubereitung der Masse ganz wie in voriger Nummer, nur daß selbe anstatt mit Schlagrahm oder Crême, mit beliebiger Marmelade gefüllt werden.

1246. Zitronen-Wind.

4 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, 250 Gramm feiner Zucker nebst 50 Gramm Zitronenzucker darunter gemengt, in eine Backspritze eingefüllt und nach Belieben in Krapferl, Stangerl, Bretzerl, Ringe auf Papier dressiert, welche man sodann 12 Stunden auf einen warmen Ofen stellt und alsdann in völlig abgekühltem Rohre trocknet.

1247. Vanille-Wind.

1248. Chocolade-Wind.

Erfahren ganz gleiche Behandlung, nur daß man anstatt Zitronenzucker, Vanillezucker verwendet und beim Chocolade-Wind anstatt besagtem Zucker 50 Gramm feingeriebene Chocolade verwendet.

Gefrorenes.

Anmerkung. Will man Gefrorenes bereiten, so ist eine Gefrierbüchse von verzinntem Blech notwendig, sowie ein großes hölzernes Wasserschaff, welches am Boden einen Zapfen hat, das Schaffel muß soviel Umfang haben, daß, wenn die Gefrierbüchse darinnen steht, noch wenigstens handbreit Raum ist, um es mit viel verklopftem Eis anfüllen zu können, es muß ebenfalls auch viel höher sein, als die Gefrierbüchse, außerdem bedarf man eines Eislöffels oder Spattels, einer drei fingerbreiten, runden scharfkantigen Schaufel, um damit die angefrorene Masse von der Büchse gut abstoßen zu können, auf den Boden des Schaffels wird gut handhoch verklopftes Eis und 1—2 Pfund Kochsalz gestreut, alsdann die Gefrierbüchse in Mitte des Schaffels gestellt, der leere Raum zwischen Büchse und dem Schaffel mit klein verklopftem Eis, das mit Salz vermischt ist, gut ausgefüllt, das sich ansammelnde Wasser wird durch den Zapfen abgelassen und mit frischem Eis ersetzt.

1249. Vanille-Gefrorenes.

Man kocht ein Stangerl Vanille in einem halben Liter Rahm, 250 Gramm Zucker und läßt es eine Zeit lang zugedeckt bei Seite stehen, alsdann werden 7—8 Eigelb gut verrührt, die bereits erkaltete Vanillemilch durch's Sieb daran gegeben, auf's Feuer gesetzt und unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß gemacht, alsdann wird es in eine Schüssel gefüllt und zum Erkalten gestellt und währenddem öfters umgerührt, nachdem sie ganz erkaltet ist, füllt man sie in eine Gefrierbüchse ein, verschließt sie genau mit dem Deckel, giebt sie in das vorher beschriebene

Schaffel mit Eis, dreht sie schnell rück- und vorwärts; von diesem schnellen Drehen und abwechselnden Verrühren hängt die Feinheit des Gefrorenen ab, nach einer Viertelstunde wird die Büchse geöffnet, ob sich die Masse schon am Rand angesetzt, dieselbe wird sodann vom Boden, wie an der Seite mit dem Spattel wieder losgestochen und sodann wieder gut verschlossen und nun wieder gedreht, und so macht man fort, bis es fertig und so fein wie frisch gerührte Butter ist, alsdann wird es herausgenommen und dressiert, oder die Form einen Moment in heißes Wasser getaucht und auf die Platte gestürzt.

1250. Zitronen-Gefrorenes.

220 Gramm Zucker werden an 2—3 Zitronen abgerieben, alsdann mit 1/2 Liter dicken, süßen Rahm abgekocht und eine Zeit lang zugedeckt bei Seite gestellt, unterdessen verrührt man 8 Eigelb mit dem bereits erkalteten Rahm, giebt es auf's Feuer und läßt dasselbe unter beständigem Schlagen kochend heiß werden, worauf die Crême durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen, kalt gestellt, unterdessen öfters umgerührt und nach gänzlichem Erkalten in eine Gefrierbüchse gefüllt und wie letzte Nummer beendet wird.

1251. Orangen-Gefrorenes.

Erfährt ganz gleiche Behandlung wie letzte Nummer.

1252. Chokolade-Gefrorenes.

1/4 Pfund fein geriebene Vanille-Chokolade, 1/4 Pfund Zucker, 3/4 Liter dicker Rahm, 7 Eigelb werden unter beständigem Rühren und Schlagen mit dem Schneebesen kochend heiß gemacht, dann zum Erkalten gestellt, ist dieses erfolgt, in eine Gefrierbüchse eingefüllt und wie Nr. 1249 vollendet.

1253. Kaffee-Gefrorenes.

1/4 Pfund frisch gebrannte Kaffeekörner giebt man in 3/4 Liter kochenden Rahm und läßt ihn zugedeckt eine halbe Stunde stehen, alsdann verrührt man 6 Eigelb, giebt den erkalteten Kaffeerahm durch's Sieb daran, schlägt denselben auf offenem Feuer, bis er kochend heiß ist und stellt die

Crême kalt, alsdann füllt man sie in eine Gefrierbüchse und beendet es wie Nr. 1249.

1254. Mandel-Gefrorenes.

50 Gramm Mandeln werden, nachdem sie abgezogen sind, zu Brei gestoßen, mit etwas Milch bespritzt, dann mit einem halben Pfund Zucker und einem halben Liter Rahm aufgekocht, eine halbe Stunde bei Seite stehen gelassen, der nun bereits erkaltete Rahm wird mit 8 Eigelb gut verrührt, durch ein Sieb gegossen und auf offenem Feuer zu einer Crême geschlagen, dann kalt gestellt, darauf in die Gefrierbüchse eingefüllt und beendet wie Nr. 1249.

1255. Melange-Gefrorenes.

Man nimmt einen Teil von beschriebener Vanille-Crême Nr. 1249 und füllt sie in die Gefrierbüchse, gräbt sie in Eis und beendet sie wie alle vorhergehenden Gefrorenen, alsdann giebt man einen Teil von der beschriebenen Chokolade-Crême Nr. 1252 darauf und behandelt sie ebenso. Nachdem dieses Gefrorene wieder schön fertig ist, giebt man noch einen Teil von der beschriebenen Mandel-Crême Nr. 1254 hinein und behandelt sie wiederum wie letztere, nachdem das Melange-Gefrorene jetzt fertig ist, taucht man die Form einen Moment in heißes Wasser und stürzt das Gefrorene auf eine Platte.

1256. Nuß-Gefrorenes.

120 Gramm Nußkerne werden mit etwas Milch fein gestoßen, dann in eine Pfanne mit 1/2 Liter Rahm unter fortwährendem Rühren heiß gemacht und zugedeckt bei Seite gestellt, alsdann werden 6 Eigelb mit 200 Gramm Zucker fein verrührt, der Rahm durch ein Sieb daran gegossen, auf schwachem Feuer zu einer Crême geschlagen und nach völligem Erkalten in eine Gefrierbüchse eingefüllt und beendet wie Nr. 1249.

1257. Kastanien-Gefrorenes.

Erfährt ganz gleiche Behandlung.

NB. Man kann zu den Gefrorenen die ganzen Eier verwenden, nämlich das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, unter die Crême geben und dann durch's Sieb treiben.

1258. Schlagrahm-Gefrorenes.

1/2 Liter Doppelrahm wird zu einem dicken Schlagrahm geschlagen, mit Vanillezucker, mit gestoßenen oder geschnittenen Makaronen leicht untereinander gemengt, alsdann in eine Gefrierbüchse eingefüllt und wie Nr. 1249 beendet, die Form einen Moment in heißes Wasser getaucht und auf eine Platte gestürzt.

1259. Gefrorenes mit Früchten.

Man giebt 1/2 Liter dicken Schlagrahm mit Zitronen- oder Vanillezucker in eine Gefrierbüchse, rüttelt diese, damit es sich zusammensetzt, und dreht selbe wie Gefrorenes, bis es dick ist, mischt alsdann in Würfel geschnittene Früchte nach Belieben darunter, dreht fort und beendet es wie Nr. 1249.

1260. Gefrorenes mit Rum.

1261. Gefrorenes mit Mareskino.

Letzte 2 Nummern werden genau so behandelt wie Nr. 1258 und beendet wie Nr. 1249, nur daß anstatt Zitronen- oder Vanillezucker Rum oder Mareskino verwendet wird.

Obstgefrorenes.

1262. Erdbeergefrorenes.

1263. Himbeergefrorenes.

1 Pfund schöne, reife, ausgesuchte Erdbeeren oder Himbeeren werden durch ein Sieb getrieben, unterdessen 1/2 Pfund Zucker mit 1/4 Liter Wasser gekocht, und nachdem er gänzlich erkaltet, 1/4 Liter guter Rheinwein, 1/8 Liter Wasser an die Erd- oder Himbeer gegossen, zur Hebung der Farbe etwas Cochenille beigegeben, nachdem man alles gut verrührt, wird es in die Gefrierbüchse eingefüllt und wie Nr. 1249 beendet.

1264. Johannisbeer-Gefrorenes.

Zu 1/2 Liter ausgepreßten Saft giebt man 300 Gramm Zucker mit 1/2 Liter Wasser gekocht, nachdem es völlig erkaltet, wird es in die Gefrierbüchse eingefüllt und wie Nummer 1249 beendet.

1265. Kirschen-Gefrorenes.

1266. Weichsel-Gefrorenes.

1 Pfund schöne, schwarze Kirschen oder Weichseln werden ausgesteint und fein gestoßen, durch ein Sieb getrieben, etwas Johannisbeersaft dazugegeben, unterdessen kocht man 3/4 Pfund Zucker in 1/2 Liter Wasser, nachdem es kalt geworden, rührt man es unter die Kirschenmarmelade, giebt noch 1/4 Liter Rheinwein, 1/8 Liter Wasser dazu, füllt es in die Gefrierbüchse und beendet es wie Nr. 1249.

1267. Aprikosen-Gefrorenes.

1268. Pfirsich-Gefrorenes.

1 Pfund gut reife Aprikosen oder Pfirsiche werden abgeschält, gespalten, ausgesteint und durch ein Sieb getrieben, alsdann 30 Gramm Zucker mit 1/4 Liter Wasser gekocht, nach gänzlichem Erkalten unter die durchgetriebenen Aprikosen oder Pfirsiche gegeben, ferner 1/4 Liter Rheinwein, 1/8 Liter Wasser

und etwas Zitronensaft darunter gemischt, in eine Gefrierbüchse eingefüllt und beendet wie Nr. 1249.

1269. Ananas-Gefrorenes.

Man kocht 1/2 Pfund Zucker mit einem 1/2 Liter Wasser und giebt Stücke von frischen oder eingesottenen Ananas hinein, kocht sie weich, giebt Zitronensaft dazu und treibt sie durch ein Sieb, stellt sie kalt und füllt sie hernach in eine Gefrierbüchse und beendet selbes wie Nr. 1249.

1270. Quitten-Gefrorenes.

Man schält und schneidet 6 schöne Quitten und kocht sie mit 3/4 Liter Wasser, 1/8 Liter Rheinwein und 1 Pfund Zucker weich, giebt etwas Zitronensaft dazu, alsdann preßt man sie durch ein Tuch und stellt sie kalt, nachdem füllt man sie in eine Gefrierbüchse und beendet sie wie Nr. 1249.

1271. Weintrauben-Gefrorenes.

1 Pfund sehr reife Beeren guter Weintrauben zerdrückt man und preßt sie durch, giebt 1/2 Pfund Zucker in 1/4 Liter Wasser gekocht und den Saft einer halben Zitrone dazu, stellt sie kalt und füllt sie nachdem in die Gefrierbüchse, beendet sie wie Nr. 1249.

1272. Melange de fruits-Gefrorenes.

Man nimmt einen Teil von beschriebenem Erdbeergefrorenen, füllt es in die Gefrierbüchse und beendet es, ist dasselbe schön fertig, giebt man einen Teil von dem beschriebenen Kirschengefrorenen, beendet es sorgfältig wie letzteres, alsdann giebt man einen Teil von beschriebenem Johannisbeergefrorenem darauf und beendet es mit der gleichen Sorgfalt.

1273. Melange de fruits-Gefrorenes anderer Art.

Zur Verwendung kommen Aprikosen, Ananas und Pfirsiche, Zubereitung siehe Nummern 1267, 1268, 1269, beendet wie Nr. 1249.

NB. Im Winter bereitet man das Gefrorene aus Marmelade.

Obst-Gelée.

1274. Johannisbeer-Gelée.

Reife, abgestielte Johannisbeeren werden mit etwas Wasser gut zugedeckt einige Stunden an einen warmen Ort gestellt, wann selbe Saft gezogen und geplatzt, werden sie durch ein Tuch gewunden und wann sich der Saft gesetzt hat, wird derselbe abgegossen, alsdann auf ½ Liter Saft 1 Pfund feinster Zucker mit auf's Feuer gesetzt und dasselbe unter fortwährendem Abschäumen gekocht, sie wird sodann vom Feuer genommen und wenn sie gut lauwarm, gleich in die bestimmten Geléegläser eingefüllt und nach gänzlichem Erkalten ein rund geschnittenes, in Rum getauchtes Schreib- oder Pergamentpapier direkt darüber gelegt, mit doppeltem Pergamentpapier das Glas überbunden und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt, wird meistens zur Garnierung von Torten oder anderem feinem Backwerk verwendet.

1275. Melange-Gelée.

1 Kilo reife, abgezupfte Johannisbeer und 1 Kilo frische ausgelesene Himbeeren werden mit 3 Pfund geklärtem (geläuterten) Zucker aufgekocht und die Gelée wie Nr. 1274 beendet.

1276. Quitten-Gelée.

Man schäle und schneide 6 schöne Quitten, teile sie je in acht Teile, setzt sie in einer Messingpfanne mit so viel Wasser auf's Feuer, daß es darüber geht und kocht sie so lange, bis sie weich sind, alsdann leert man sie in ein Sieb, worunter eine Schüssel gegeben, die Quitten werden dann durchgetrieben, nun wird 1 Pfund Zucker mit dem Quittensaft geläutert und so lange gekocht, bis das ganze anfängt dick zu werden, alsdann nimmt man die Gelée vom Feuer, läßt sie etwas abkühlen, mischt ein paar Tropfen Cochenille darunter, und füllt sie in weithalsige Einmachgläser ein und beendet sie wie Nr. 1274.

1277. Aprikosen-Gelée.

1278. Pfirsich-Gelée.

Marmeladen.

1279. Johannisbeer-Marmelade.

Ausgesuchte Johannisbeeren werden in einer Schüssel zerdrückt, und mit einem silbernen Löffel durch's Sieb getrieben, alsdann nimmt man auf 1 Pfund durchgetriebene Beeren 1 Pfund feinsten Zucker, läßt selben in einer Messingpfanne mit 1/4 Liter Wasser kochen, läutert ihn schön, alsdann werden die durchgetriebenen Johannisbeeren dazugegeben, und unter immerwährendem Rühren dick eingekocht, füllt sie lauwarm in ganz reine Gläser oder Töpfe, legt ein rundes, in Rum oder Kirschwasser getauchtes Pergamentpapier darüber, bindet Gläser oder Töpfe mit Pergamentpapier gut zu und stellt sie an einen kühlen, trockenen Ort.

1280. Schwarze Johannisbeer-Marmelade.

Erfährt gleiche Behandlung wie letzte Nummer.

1281. Himbeer-Marmelade.

1 Pfund reife, ausgesuchte, zerdrückte Himbeeren werden in einer Messingpfanne unter beständigem Rühren eine Viertelstunde gekocht und nach einigem Erkalten durch ein Sieb getrieben, so daß die Kerne zurückbleiben, alsdann läutert man 1 Pfund Zucker, kocht ihn dick, giebt 1 Pfund durchgetriebene Beeren und kocht alles unter beständigem vorsichtigem Rühren dick ein, giebt die Marmelade in eine Porzellanschüssel zum Auskühlen und füllt sie in die bestimmten Einmachgläser ein, und beendet sie wie Nr. 1279.

1282. Kirschen-Marmelade.

1283. Weichsel-Marmelade.

2 Pfund reife, schwarze Kirschen oder Weichseln werden

ausgesteint, mit 1/4 Liter guten Rheinwein auf's Feuer gesetzt, weich gekocht, durch ein Sieb getrieben, nun läutert man 1 1/4 Pfund feinsten Zucker in einem halben Liter Wasser und kocht ihn zum Breitlauf, giebt alsdann die durchgetriebenen Kirschen oder Weichseln dazu, kocht alles zusammen sorgfältig unter beständigem Rühren dick ein, giebt es zum Auskühlen in eine Schüssel, füllt sie sodann in die bestimmten Einmachgläser und beendet sie wie Nr. 1279.

1284. Erdbeer-Marmelade.

1285. Brombeer-Marmelade.

Erfahren gleiche Behandlung wie Nr. 1281 und werden beendet wie Nr. 1279.

1286. Aprikosen-Marmelade.

1287. Pfirsich-Marmelade.

1288. Reineclauden-Marmelade.

1 Pfund frische, reife Aprikosen, Pfirsiche oder Reineclauden werden geschält und ausgesteint, mit 1/4 Liter guten Rheinwein auf's Feuer gesetzt und in einer Messingpfanne zu einem dicken Mus gekocht, alsdann wird 1 Pfund Zucker in einem halben Liter Wasser geläutert und dick, das heißt zum Breitlauf, eingekocht, unterdessen werden Aprikosen, Pfirsiche oder Reineclauden durch ein Sieb getrieben, das Durchgetriebene in den gekochten Zucker gegeben und alles zusammen aufgekocht, hernach giebt man dasselbe in eine Schüssel zum Auskühlen, füllt die Marmelade in die bestimmten Einmachgläser oder Töpfe ein, beendet sie wie Nr. 1279.

Obst-Säfte.

1289. Erdbeer-Saft.

Man kocht ein Kilo Zucker mit einem Liter Wasser bis zum Breitlauf und gießt ihn über 3/4 Pfund Erdbeeren, welche man auf ausgespanntem Flanell ausgebreitet hat, oder man bediene sich eines Sackes von Filz, welchen man über eine Schüssel aufhängt, sobald der Saft durchgeflossen ist, gießt man ihn wieder über die Erdbeeren und wiederholt dasselbe, bis die Beeren ganz licht geworden sind, alsdann läßt man den Saft ganz heiß werden, aber ja nicht kochen, stellt ihn zum Auskühlen und füllt ihn in ganz reine Flaschen, verkorkt und verpicht ihn und giebt ihn in trockenen Sand.

1290. Johannisbeersaft.

Ganz trocken gepflückte Beeren preßt man, bringt den Saft sofort auf's Feuer, kocht und schäumt ihn sorgfältig ab und füllt ihn noch ziemlich warm in die dazu bestimmten Gläser oder Flaschen und beendet sie wie letzte Nummer.

1291. Johannisbeersaft auf andere Art.

Die abgezupften, ausgesuchten Beeren werden gewaschen, in einen neuen, irdenen Topf gegeben, damit in heißem Wasser auf den Herd gestellt, bis sie platzen, dann werden sie ausgepreßt, diesen Saft läßt man noch durch einen Flanell oder anderes Tuch fließen, kocht ihn mit gesponnenem Zucker auf, füllt ihn lauwarm in Flaschen oder Gläser, läßt sie, nur mit Papier bedeckt, einen Tag stehen, giebt alsdann in jede Flasche etwas Rum, verkorkt und verpicht sie dann und giebt sie zur Aufbewahrung in trockenen Sand.

1292. Schwarzer Johannisbeersaft.

Die ausgesuchten Beeren werden in einer Messingpfanne mit soviel Wasser zugesetzt, daß sie damit bedeckt sind, und

auf schwachem Kohlenfeuer unter beständigem Rühren gekocht, alsdann leert man dieselben in ein Sieb, preßt sie und bringt den durchgetriebenen Saft zum kochen, nachdem er gut abgeschäumt ist, bringt man ihn noch warm in Flaschen oder Gläser, die sogleich verkorkt und verpicht werden.

1293. Himbeersaft ohne Zucker.

Reife, frische, ausgesuchte Himbeeren werden zerdrückt, man bindet sie in ein Säckchen von starker, dichter Leinwand und preßt den Saft aus, man läßt denselben noch durch einen aufgespannten Flanell fließen, und wenn er noch nicht ganz rein ist, wiederholt man dieses Verfahren, nachher wird der Saft in einer Messingpfanne auf's Feuer gebracht, abgeschäumt und, nachdem er etwas ausgekühlt, in die bestimmten Flaschen oder Gläser gegossen, diese verkorkt und verpicht an einem kühlen Orte aufbewahrt.

1294. Himbeersaft mit Zucker.

Man nehme 1 Pfund Saft, 1 Pfund feinsten Zucker, lasse es zusammen kochen, schäume es gut ab, alsdann nimmt man denselben vom Feuer, kühlt ihn aus und füllt ihn in reine Flaschen oder Gläser, verkorkt ihn gut und stellt ihn zur Aufbewahrung an einen kühlen, trockenen Ort.

1295. Brombeersaft.

Wird genau bereitet wie Nr. 1293 und 1294.

1296. Kirschensaft.

1297. Weichselsaft.

Reife, schwarze Kirschen oder Weichseln werden ausgesucht, von den Stielen befreit, in einem Mörser mit den Kernen gestoßen und in einem Steintopf mehrere Tage an einen kühlen Ort gestellt, alsdann preßt man sie durch ein Tuch, nimmt 1 Liter Saft und 1 Pfund feinsten Zucker, kocht und schäumt ihn gut ab und beendet ihn wie letzte Nummer.

1298. Heidelbeersaft ohne Zucker.

Ganz reife, ausgesuchte Heidelbeeren werden in eine Messingpfanne gegeben, mit etwas Wasser bespritzt und unter

beständigem Rühren gekocht, dann gießt man den Saft ab und läßt ihn ruhig durch aufgespannten Flanell fließen, stellt den Saft einige Stunden bei Seite, alsdann gießt man ihn langsam ab, kocht und schäumt ihn ab und füllt ihn noch warm in Gläser und beendet ihn wie letzte Nummer.

1299. Heidelbeersaft mit Zucker.

Schöne, reife Heidelbeeren werden ausgesucht und zerdrückt, ein paar Tage stehen gelassen, alsdann durch ein Tuch gepreßt, darnach wird zu 1/2 Pfund Saft 1 Pfund Zucker geläutert, mit dem Saft vermengt und bei schwachem Feuer unter fortwährendem Rühren gekocht, nach einigem Erkalten füllt man den Saft in die bestimmten Gläser, verkorkt und verpicht sie und stellt sie an einen kühlen Ort zur Aufbewahrung.

1300. Preißelbeersaft.

Wird genau so behandelt und beendet wie letzte Nummer.

1301. Berberitzensaft.

Berberitzen vom Frost reif, erweicht, zupft man von den Stengeln, stößt und preßt den Saft davon aus, läßt denselben einen Tag stehen, worauf man ihn in Flaschen füllt, man läßt diese offen 10—14 Tage an einem warmen Orte stehen, und nachdem er ausgegohren, giebt man ihn in reine Flaschen oder Gläser und beendet ihn wie Nr. 1299.

1302. Berberitzensaft mit Zucker.

Man kocht vom Frost reife, erweichte, abgezupfte Beeren mit etwas Wasser und seiht diesen Saft durch ein Tuch, zu 1 Pfund Saft läutert man 1 Kilo Zucker mit 1/2 Liter Wasser, kocht den Saft damit auf, bis er klar ist, und füllt ihn noch warm in Flaschen.

Eingemachte Früchte.

1303. Eingemachte Johannisbeeren.

Ein Pfund schöne, reife, von den Stielen befreite Johannisbeeren werden zu einem Pfund geläuterten und zum Breitlauf gekochten feinsten Zucker gegeben, ein paar Minuten aufgekocht, abgeschäumt, alsdann hebt man sie mit einem messingenen Schaumlöffel heraus, giebt dieselben in eine Porzellanschüssel, kocht den zurückgebliebenen Saft noch dick ein und gießt ihn, nachdem er etwas abgekühlt ist, über die Johannisbeeren, läßt sie einen Tag stehen, gießt den Saft ab, kocht ihn in einer Messingpfanne noch dicker ein, läßt ihn auskühlen, gießt ihn nun wieder über die Johannisbeeren und füllt sie hernach in die hiezu bestimmten Gläser ein, bindet sie mit Pergamentpapier gut zu und bewahrt sie an einem trockenen, kühlen Ort.

1304. Eingemachte schwarze Johannisbeeren.

1305. Eingemachte Himbeeren.

1306. Eingemachte Brombeeren.

1307. Eingemachte Heidelbeeren.

1308. Eingemachte Preißelbeeren.

Erfahren ganz gleiche Behandlung und Beendigung wie Nr. 1303.

1309. Eingemachte Erdbeeren.

Ein Pfund Erdbeeren werden in einem Pfund Zucker 2—3 Stunden gerührt und dann in Gläser eingefüllt und gut zugebunden.

1310. Eingemachte Kirschen.

1311. Eingemachte Weichseln.

Nachdem ein Pfund Kirschen oder Weichseln von den Stielen und Steinen befreit, läutert man ein Pfund Zucker

in einem halben Liter Wasser, kocht denselben dick ein, giebt die Kirschen hinein, läßt sie 10 Minuten langsam kochen, schäumt sie gut ab, leert das Ganze in eine irdene oder Porzellanschüssel und stellt sie kühl, den anderen Tag wird der Saft abgegossen, dicker eingekocht und wieder darüber gegossen, und wenn es nötig ist, dieses Verfahren nochmals wiederholt, alsdann in Gläser oder Töpfe eingefüllt und gut verschlossen, sodann an einem kühlen Orte aufbewahrt.

1312. Eingemachte Aprikosen.

1313. Eingemachte Pfirsiche.

Reife, schöne Aprikosen oder Pfirsiche werden geschält, gespalten, in kaltes Wasser gelegt, alsdann in lauwarmes Wasser auf schwaches Feuer gestellt, wenn das Wasser kochend heiß ist und die Früchte in die Höhe kommen, nimmt man sie mit einem messingenen Schaumlöffel sorgfältig heraus und legt sie in eine Schüssel, dann wird auf ein Pfund Aprikosen oder Pfirsiche 1½ Pfund Zucker geläutert und dick eingekocht, nachdem derselbe ausgekühlt ist, über die Früchte gegeben, mit reinem Tuch bedeckt, über Nacht stehen gelassen und kühl gestellt, den nächsten Tag wird der Saft abgegossen, auf's Feuer gegeben, dicker eingekocht und abgeschäumt, und dieses Verfahren, wenn nötig, wiederholt, nach gänzlichem Erkalten in die bestimmten Gläser oder Töpfe eingefüllt, ein passendes in Rum getauchtes Papier darauf gelegt, mit Pergamentpapier gut zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

1314. Eingemachte Reineclauden.

Die Reineclauden sollen ganz dunkelgrün, frisch vom Baum gepflückt sein und mit einer Nadel von allen Seiten durchstochen werden, damit die Haut beim Kochen nicht reißt, dann giebt man dieselbe in kaltes Wasser und setzt sie in einer Kupferpfanne mit lauem Wasser zu und läßt dieselbe auf der Herdplatte oder auf schwachem Feuer kochend heiß werden, wenn die Früchte in die Höhe kommen, hebt man dieselben mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine Porzellanschüssel und gießt den Absud darauf, läßt sie über Nacht stehen, darnach wird auf 1 Pfund Reineclauden 1½

Pfund Zucker geläutert und zum Breitlauf eingekocht, kalt über die Früchte gegeben, wenn nötig, das Verfahren wiederholt, darnach in die hiezu bestimmten Gläser eingefüllt, gut zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

1315. Eingemachte Zwetschgen.

1316. Eingemachte Pflaumen.

1317. Eingemachte Mirabellen.

Zwetschgen, Pflaumen, Mirabellen schält man und legt sie in kaltes Wasser, alsdann läßt man sie auf der Herdplatte kochend heiß werden, wenn sie weich sind, nimmt man sie heraus, giebt sie in kaltes Wasser und läßt sie auf einem Sieb abtropfnen, sodann läutert man auf 1 Pfund Früchte 1¼ Pfund Zucker und kocht ihn ziemlich dick ein und giebt ihn darüber, und so verfährt man 3—4 Tage hintereinander, das letztemal kocht man den Zucker bis zum Breitlauf, giebt denselben, wenn er bereits erkaltet ist, über die Früchte, füllt sie in die hiezu bestimmten Gläser ein, giebt direkt ein mit Rum getränktes Papier darauf und verbindet sie gut mit Pergamentpapier und stellt sie zur Aufbewahrung an einen kühlen Ort.

1318. Eingemachte Ananas.

Man schält sie, schneidet sie in dünne Scheiben, giebt selbe in eine Porzellanschüssel und giebt auf 1 Pfund Ananas 1½ Pfund geläuterten Zucker kochend heiß darüber, und stellt sie zugedeckt an einen kühlen Ort, so verfährt man 3—4 Tage, kocht den Zucker immer dicker ein, giebt ihn heiß darüber und kocht zuletzt die Ananas noch ein paar mal darinnen auf, stellt sie kalt, füllt sie in die bestimmten Gläser und beendet sie genau wie letzte Nummer.

1319. Eingemachte Birnen.

Birnen nimmt man reif, aber noch grün vom Baume, schält sie, und legt sie sofort in Wasser mit etwas Zitronensaft, damit sie weiß bleiben, giebt selbe mit frischem Wasser auf's Feuer, kocht sie weich, alsdann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, thut sie in eine Schüssel mit frischem Wasser und sodann auf ein Sieb zum Abtropfnen, und nach=

dem in eine Porzellanschüssel, unterdessen wird auf 1 Pfund Birnen 1¼ Pfund Zucker geläutert, derselbe, nachdem er halb erkaltet, über die Birnen gegossen und so wird 3—4 Tage dieses Verfahren wiederholt, der Zucker das letzte mal zum Breitlauf eingekocht und über die Birnen gegeben, alsdann in die hiezu bestimmten Gläser gefüllt und wie in letzter Nummer beendet.

1320. Eingemachte Stachelbeeren.

Schöne, grüne Stachelbeeren werden von Butzen und gröbsten Kernen befreit, alsdann kocht man sie langsam einige Minuten bei schwachem Feuer, 1 Pfund Beeren mit 1¼ Pfund geläutertem, bis zum Breitlauf gekochten Zucker, dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt den Zucker auskühlen, giebt ihn über die Beeren, und verfährt, wenn nötig nochmals so, füllt sie in die bestimmten Gläser, legt ein mit Rum getränktes Papier darauf und beendet sie wie Nr. 1313.

1321. Eingemachte Quitten.

Schöne Quitten schneidet man in 6—8 Teile, giebt sie in eine Messingpfanne, bedeckt sie mit Wasser und kocht sie eine Stunde lang, legt sie dann auf ein Sieb, zu 1 Pfund Quitten kocht man 1½ Pfund Zucker mit dem Sud, bis er klar ist, und zuletzt die Quitten damit, bis sich der Saft sulzt, werden in die hiefür bestimmten Gläser eingefüllt und wie Nr. 1313 beendet.

1322. Eingekochte Rhabarber.

Man zieht von den Stielen die Fäden ab, schneidet sie in beliebige Stücke, bestreut sie mit Zucker und läßt sie zugedeckt über Nacht stehen, den anderen Tag gießt man den Saft ab, kocht ihn dick ein, giebt die Stiele hinein, kocht sie langsam eine Viertelstunde und stellt sie zum Erkalten, füllt sie in die Gläser, verschließt sie gut und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Ort.

1323. Eingemachte Hagebutten.

Von schönen großen Hagebutten wird der Butzen entfernt, aufgeschnitten, die Kerne und das rauhe, haarige herausgenommen, die Stiele gestutzt, auf 1 Pfund Hagebutten wird

1 Pfund Zucker geläutert, und nachdem er bereits erkaltet, die Hagebutten dazugegeben, einigemale darinnen aufgekocht, bis sie weich sind, dann herausgenommen, in eine Schüssel über die Hagebutten gegeben, und so verfährt man noch ein bis zwei mal, kocht den Zucker zum Breitlauf, giebt ihn, wann er halb erkaltet darüber, füllt sie vorsichtig in die bestimmten Gläser oder Töpfe und beendet sie wie Nr. 1313.

1324. Tutti frutti.

Man läutert Zucker so viel sämtliche Beeren und Kirschen, die man verwendet, wiegen. Nachdem der Zucker klar, nimmt man eine Fruchtgattung nach der anderen, die lichten vor den dunklen, schäumt sie fleißig ab, und giebt die fertig gekochten auf ein Sieb, man nehme alsdann Stachelbeeren, weiße, rote, schwarze Johannisbeeren, Himbeeren, Ananaserdbeeren, schwarze und rote Kirschen, und von allen Sorten gleichviel, wann alle fertig gekocht, nimmt man selbe vom Sieb, giebt sie in eine Schüssel, kocht den gemischten Saft und Zucker ganz dick ein, gießt ihn über die Früchte, füllt sie in die Gläser ein, und beendet sie wie Nr. 1313.

1325. Tutti frutti.

Man nimmt halb Wasser, halb Wein und kocht darinnen den Zucker, bis er klar ist, man nimmt gleich Zucker, gleich Früchte und von jeder Sorte gleichviel, Aprikosen, Pfirsiche, Reineclauden, Pflaumen, Zwetschgen, Weichseln, Kirschen, Mirabellen, Birnen, Quitten, kocht eine nach der anderen vorsichtig weich, legt sie sodann auf ein Sieb, unterdessen wird der Zucker und Saft ganz dick zum Breitlauf eingekocht, die Früchte in eine Schüssel gegeben, der dicke, erkaltete Saft darüber gegossen, in Töpfe oder Gläser eingefüllt, mit Rum getränktem Papier belegt und gut überbunden an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Compote.

1326. Erdbeer-Compot.

Frische, ausgesuchte Erdbeeren werden in eine Compotschüssel gegeben, mit feinem Zucker dick bestreut, ein gutes Glas Wein daran gegossen und nach 1—2 Stunden serviert.

1327. Erdbeer-Compot auf andere Art.

1 Pfund schöne, frische, ausgesuchte Erdbeeren werden in eine Compotschüssel gegeben, unterdessen läutert man 1/4 Pfund Zucker mit 1/8 Liter Wein, läßt selben erkalten und gießt ihn über die Erdbeeren.

1328. Himbeer-Compot.

1329. Brombeer-Compot.

Man kocht 1/4 Pfund Zucker in 1/4 Liter Wasser, unterdessen giebt man 1 Pfund Himbeeren oder Brombeeren in kaltes Wasser, seiht sie gleich durch ein Sieb und von da in den dick eingekochten Zucker, läßt sie ein bis zwei Mal aufkochen und richtet sie dann in die Compotschüssel an.

1330. Johannisbeer-Compot.

Zu einem Pfund Johannisbeeren läutert man ein halb Pfund Zucker, kocht ihn ganz dick ein, giebt die ausgesuchten Beeren hinein, kocht sie ein paar Mal auf, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, thut sie in eine Compotschüssel und kocht den zurückgebliebenen Saft noch dicker ein.

1331. Preißelbeer-Compot.

Gleich schwer Beeren, gleich Zucker wird in eine Messingpfanne gegeben und zugedeckt langsam weich gekocht, nach Belieben kann man etwas Rotwein dazugeben.

1332. Stachelbeer-Compot.

Reife, schöne Stachelbeeren befreit man von den Butzen, giebt sie in heißes Wasser, bis sie in die Höhe steigen, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in den unterdessen dick eingekochten Zucker, läßt sie darinnen einige Zeit ziehen, aber ja nicht kochen.

1333. Heidelbeeren-Compot.

1334. Hollunder-Compot.

Heidelbeeren oder Hollunder kocht man mit der Hälfte Zucker zugedeckt in ihrem eigenen Safte, bis sie bereits weich sind, alsdann giebt man noch ein Glas guten Rotwein dazu.

1335. Apfel-Compot.

Schöne Maschanzker-Aepfel werden geschält, gespalten, mit einem kleinen Ausstecher vom Kernhaus befreit, sofort in kaltes Wasser gelegt, in welches etwas Zitronensaft gedrückt ist, dann in einer Messingpfanne mit einem Liter Wasser, einem viertel Liter Weißwein, einem halben Pfund Zucker, einer Zitronenschale und dem Saft einer halben Zitrone langsam weich gekocht, achtgebend, daß sie nicht zerfallen, alsdann nimmt man selbe Stück für Stück mit einem silbernen Löffel sorgfältig heraus, legt sie auf ein Sieb, richtet sie nach dem Erkalten pyramidenartig auf eine Compotschüssel an, giebt in den Saft noch mehr Zucker, kocht ihn ganz dick ein und giebt ihn an die Aepfel, thut in die ausgestochenen, halbierten Aepfel etwas Johannisbeer- oder Himbeermarmelade.

1336. Birnen-Compot.

Man schält gute Birnen, befreit sie vom Butzen, stutzt die Stiele, legt sie in ein frisches Wasser mit etwas Zitronensaft, giebt sie alsdann in eine Messingpfanne mit kochendem Wasser und ein Glas Rheinwein, Zitronensaft und den nötigen Zucker auf's Feuer, läßt sie langsam weich kochen, legt sie auf ein Sieb und richtet sie, nachdem sie erkaltet, pyramidenartig, mit den Stielen nach aufwärts, auf eine Compotschüssel an, der Saft wird ganz dick eingekocht und durch ein Sieb daran gegeben.

1337. Birnen-Compot.

Man verwendet hiezu Birnen, welche beim Kochen rot werden, Kaiserbirnen, und giebt anstatt Weißwein, wie in voriger Nummer, roten Wein dazu, man soll selbe in einem irdenen Tigel langsam und sehr lange kochen, wodurch sie dann eine schöne Farbe bekommen.

1338. Aprikosen-Compot.

1339. Pfirsich-Compot.

Schöne, reife Aprikosen oder Pfirsiche werden geschält, gespalten, ausgesteint, in eine Messingpfanne mit halb Wasser, halb Wein und dem nötigen Zucker gegeben, langsam eine Viertelstunde weich gekocht, mit einem silbernen Löffel jede für sich herausgehoben, auf die Compotschüssel angerichtet, der Saft dick eingekocht und daran gegeben.

1340. Zwetschgen-Compot.

1341. Pflaumen-Compot.

Man übergießt so viel schöne, reife Zwetschgen oder Pflaumen, als man bedarf mit kochendem Wasser, stellt sie eine Zeit bei Seite, zieht dann die Haut davon ab, alsdann giebt man sie mit halb Wasser, halb Wein und dem nötigen Zucker auf's Feuer, die Zwetschgen oder Pflaumen hinein, läßt selbe ziehen, nicht kochen, legt sie nachdem auf ein Sieb und von da in eine Compotschüssel, kocht unterdessen den Saft dick ein, und nachdem er erkaltet, darüber.

1342. Kirschen-Compot.

1343. Weichsel-Compot.

Kirschen oder Weichseln werden abgestielt und nach Belieben ausgesteint und in eine Messingpfanne gegeben, mit halb Wasser und halb Wein und dem nötigen Zucker einige male überkochen läßt, dann mit dem Schaumlöffel herausnimmt, in die Compotschüssel anrichtet, den Saft dick einkocht und darüber giebt.

1344. Gemischtes Compot.

Zubereitet und beendet wie Nr. 1325, nur daß bloß die Hälfte Zucker verwendet wird.

1345. Rhabarber-Compot.

Die Rhabarberstiele schält und wäscht man, giebt halb Wein, halb Wasser und den nötigen Zucker dazu, und kocht sie in einer Messingpfanne langsam weich.

1346. Apfel-Mus.

Geschälte Aepfel werden zerschnitten, mit halb Wasser, halb Wein und dem nötigen Zucker weich gekocht, durch's Sieb getrieben und in die Compotschüssel gegeben.

1347. Apfel-Mus auf andere Art.

Nachdem die Aepfel wie in voriger Nummer behandelt, und weich gekocht, durch's Sieb getrieben, mit feinem Zucker dick bestreut, mit glühend gemachtem Schäuferl aufgebrannt.

1348. Compot von gedörrten Aepfeln.

Gedörrte Apfelscheiben werden über Nacht in kaltes Wasser gelegt, alsdann durchgeseiht und in halb Wasser, halb Wein weich gekocht und in eine Compotschüssel gegeben.

1349. Compot von gedörrten Zwetschgen.

1350. Compot von gedörrten Kirschen.

Gedörrte Zwetschgen oder Kirschen werden in heißem Wasser gewaschen, dann in einen Seiher gegeben, nachdem mit halb Wasser, halb Wein, mit dem nötigen Zucker weich gekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in eine Compotschüssel gegeben, der Saft noch dicker eingekocht und darüber gegeben.

1351. Kirschen in Essig.

1352. Weichseln in Essig.

Nachdem man die Stiele der Kirschen oder Weichseln zur Hälfte abschneidet, dann in Steintöpfe oder Gläser einfüllt, und so viel Weinessig darüber gießt, daß sie vollständig damit bedeckt sind, und dann zugedeckt über Nacht stehen läßt, den anderen Tag wird der Essig abgegossen, auf je ½ Liter ein ½ Pfund Zucker, kocht damit den Essig etwas ein, läßt ihn auskühlen, giebt ihn über die Kirschen oder Weichseln, und so verfährt man 3—4 Tage hintereinander, giebt womöglich

ein genau passendes Stück Schiefer darauf, bindet es mit Pergament gut zu und bewahrt sie an einem kühlen Ort.

1353. Zwetschgen in Essig.

1354. Pflaumen in Essig.

Reife, aber doch feste Zwetschgen oder Pflaumen werden in Steintöpfe oder Gläser eingefüllt, dann mit so viel Weinessig übergossen, damit sie bedeckt sind, worauf man selbe über Nacht in Keller stellt, behandelt und beendet sie im übrigen wie letzte Nummern.

1355. Süßer Salat.

Schöne Orangen werden geschält und in ganz dünne Scheiben geschnitten, die Kerne entfernt, schön kranzförmig halb übereinander gelegt, mit gutem Rotwein begossen, mit Zucker bestreut und nach Belieben mit eingemachten Früchten geziert.

In Dunst gekochte Früchte.

1356. In Dunst gekochte Kirschen.

1357. In Dunst gekochte Weichseln.

Ganz gesunde, frische, vom Baum gepflückte Kirschen oder Weichseln werden in sehr weithalsige Flaschen ganz voll eingefüllt, man verkorkt sie und überbindet sie fest, worauf jede einzelne Flasche mit Heu, Stroh oder grober Leinwand eingewickelt, alle in einen tiefen Kessel gestellt, die Zwischenräume mit Heu oder Stroh gut ausgestopft, der Kessel alsdann mit frischem Wasser so weit aufgefüllt, daß die Flaschen bis am Hals darinnen stehen, alsdann stellt man den Kessel auf's Feuer, bedeckt ihn gut mit seinem Deckel, läßt dieselben 20 Minuten kochen, stellt ihn weg vom Feuer, und läßt die Flaschen zugedeckt darinnen erkalten, nachdem nimmt man sie heraus, trocknet sie ab und stellt sie an einen kühlen, trockenen Ort zum Aufbewahren.

1358. In Dunst gekochte Aprikosen.

1359. In Dunst gekochte Zwetschgen.

1360. In Dunst gekochte Pfirsiche.

1361. In Dunst gekochte Pflaumen.

Diese werden abgeschält, ausgesteint, in die bestimmten Flaschen eingefüllt, in Dunst gekocht und wie Nr. 1356 und 1357 beendet.

1362. In Dunst gekochte Erdbeeren.

1363. In Dunst gekochte Heidelbeeren.

Die Erdbeeren oder Heidelbeeren müssen ganz frisch und trocken, jedoch nicht zu reif sein, man kocht und beendet sie wie die Nummern 1356 und 1357.

1364. In Dunst gekochte Stachelbeeren.

Hiezu nehme man nicht ganz weiche Stachelbeeren, befreie sie vom Butzen und Stiel, kocht und beendet sie wie Nr. 1356.

NB. Diese in Dunst gekochten Früchte gleichen ganz den frischen, sie werden im Winter zu Kuchen und Kompote verwendet.

1365. In Dunst gekochte Trüffeln.

Schöne Trüffeln werden gereinigt, gewaschen, abgeschält, in feine Blätter geschnitten, in kleine, ziemlich weithalsige Fläschchen eingefüllt, selbe gut verkorkt, gut überbunden und die Trüffeln eine gute Stunde gekocht und wie Nr. 1356 beendet.

1366. In Dunst gekochte Tomaten oder Paradies-Äpfel.

Reife, schöne Tomaten werden abgetrocknet, zerschnitten, von den Kernen befreit, und unter fortwährendem Rühren dick eingekocht, dann in eine Porzellanschüssel gegeben, über Nacht an einen kalten Ort gestellt, den anderen Tag wird das Flüssige abgegossen, die Marmelade in weithalsige Flaschen eingefüllt, gut verkorkt und verbunden und 30 Minuten in Dunst gekocht und sodann an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Salate.

1367. Kopfsalat.

Die Köpfe werden von den äußeren grünen Blättern befreit, die inneren gelben in der Mitte gespalten, die Herzchen in 2—4 Teile geschnitten, alsdann wäscht man den Salat aus mehreren Wassern und giebt ihn zum Ablaufen in einen Seiher, dann kommt Salz, nach Belieben eine kleine Prise Zucker, 2 Teile Oel, 1 Teil Essig oder Zitronensaft daran, genau zu beachten, daß nicht zu viel Essig daran kommt. Der Salat soll nur feucht und glänzend sein, es darf keine Sauce in der Salatschüssel stehen, oben darauf streut man ganz feinen Schnittlauch oder ganz fein geschnittenen Estragon und muß dann aber sofort serviert werden. Häufig wird er mit hartgekochten, länglich geschnittenen Eiern garniert.

1368. Kopfsalat auf andere Art.

Nachdem der Salat wie letzter hergerichtet und gereinigt, werden 3 hartgekochte Eigelb durch's Sieb getrieben, mit 2 Eßlöffel Senf, 3 Löffel Essig, 4 Eßlöffel bestes Olivenöl, das nötige Salz fein abgerührt, der Salat mit dieser Sauce untereinander gemengt und sofort serviert.

1369. Kopfsalat mit Mayonnaise.

Nachdem der Salat hergerichtet, gereinigt und ganz abgelaufen, giebt man in die Salatschüssel schön gerührte oder geschlagene Mayonnaise, (siehe Rezept Nro. 301 und 302), giebt den Salat samt Salatbesteck darauf, serviert ihn sofort und mischt ihn jedoch erst bei der Tafel.

1370. Specksalat.

Nachdem der geringere Kopfsalat gereinigt und gut abgelaufen, giebt man unterdessen 100 Gramm fein würflig

geschnittenen Speck in einer Pfanne auf's Feuer, läßt ihn gelb werden, thut dann 3—4 Löffel guten Weinessig dazu, läßt es zusammen aufkochen, giebt das nötige Salz daran und macht damit den Salat an, mengt alles gut untereinander und serviert ihn sofort.

1371. Endivien-Salat.

Derselbe wird von den äußeren, grünen Blättern befreit, die gelben Blätter werden gewaschen, nudelartig geschnitten, einige Zeit in laues Wasser gelegt, damit sich der bittere Geschmack verliert, dann in einen Seiher gegeben, nachdem er gut abgelaufen, kommt das nötige Salz, eine Prise Zucker, wenig Essig, um das doppelte Oel daran, wird alsdann gut gemischt und sofort serviert. Derselbe wird meistens als Garnierung zu Kartoffelsalat gegeben.

1372. Ackersalat.

Nachdem die Wurzeln weggeschnitten und die äußeren Blätter entfernt, wäscht man den Salat, alsdann wird er durchgeseiht, man giebt Salz, eine Prise Zucker, Essig oder Zitronensaft und feinstes Oel daran, mischt ihn gut und und serviert ihn sofort. Man garniert ihn mit Eier oder giebt ihn mit Kartoffelsalat.

1373. Brunnenkressesalat.

Nachdem derselbe gut ausgesucht und von den gröbsten Stielen befreit und gewaschen ist, giebt man ihn zum Ablaufen, nachdem wird er mit Salz, etwas Zucker, Essig oder Zitronensaft und feinstem Oel angemacht.

1374. Brunnenkressesalat auf andere Art.

Zwei hartgekochte Eier werden durch's Sieb getrieben, mit Salz, einer Prise Zucker, Oel und Zitronensaft angerührt, dann untereinander gemengt und sofort serviert.

1375. Gartenkressesalat.

Nachdem die Gartenkresse ausgesucht, gewaschen, und damit sie ihre Bitterkeit verliert, eine Zeit lang in Wasser gelegt ist, wird sie alsdann in einen Seiher gegeben, mit Salz, etwas Zucker, Oel und Zitronensaft angemacht und sofort serviert.

1376. Löwenzahnsalat.

Nachdem der Löwenzahn ausgesucht, nudelartig geschnitten, 1—2 Stunden in Wasser gelegt, damit er das Bittere verliert, und nachdem er abgelaufen, wird er mit Salz, Essig oder Zitronensaft und Oel angemacht.

1377. Krautsalat.

Die äußeren Blätter werden weggethan, die gröbsten Rippen beseitigt, das Kraut ganz fein nudelartig geschnitten, dann mit Salz, fein gewiegten Zwiebeln, nach Belieben etwas Kümmel, Essig und Oel angemacht.

1378. Krautsalat auf andere Art.

Nachdem das Kraut wie letzteres fein geschnitten und hergerichtet ist, wird es mit kochendem Salzwasser übergossen und zugedeckt, eine leichte Stunde bei Seite gestellt, darnach in einem Seiher zum Ablaufen gegeben, alsdann mit Essig und Oel, sowie fein gewiegten Zwiebeln angemacht.

1379. Salat von eingemachtem Kraut.

Man holt Kraut vom Faß oder Stande soviel als nötig, giebt etwas Salz, eine Prise Zucker, Essig, Oel und fein gewiegte Zwiebeln daran und mischt es gut unter einander.

NB. Dieser Salat schmeckt entschieden besser, als der vom frischen Kraut.

1380. Kartoffelsalat.

Man schält frisch gekochte Kartoffeln rasch ab, schneidet sie in gleichmäßige Scheiben, giebt Salz, Essig, Oel, fein gewiegte Zwiebeln und etwas warme Fleischsuppe darauf und mischt alles leicht durcheinander.

1381. Salat von roten Rüben.

Die Rüben werden gewaschen, die feinen Würzchen daran gelassen, damit der rote Saft nicht ausfließt, die Blätter darf man deshalb auch nicht genau wegschneiden, alsdann kocht man dieselben in Salzwasser, worin ein paar Tropfen Essig gegossen, weich, schält sie, schneidet sie in Scheiben, mischt dann etwas Salz, eine Prise Zucker, Kümmel, Essig, etwas Rotwein und ein wenig Oel darunter.

1382. Sellerie-Salat.

Sellerie-Wurzeln werden im Salzwasser weich gekocht, geschält, in gleiche Scheiben geschnitten, mit Salz, Essig und Oel und einer Prise Zucker angemacht.

1383. Rettigsalat.

Rein gewaschene, geschälte oder abgeschabte Rettige werden feinblätterig geschnitten oder gerieben und mit Salz, Essig und Oel angemacht.

1384. Radieschensalat.

Man schneidet die rein gewaschenen Radieschen ganz feinblättterig und mischt diese mit Salz, Essig und Oel.

1385. Gurkensalat.

Man schält die Gurken, schneidet oder hobelt sie ganz feinblätterig, mischt sie mit Salz, Essig und Oel und giebt ihn mit Schnittlauch bestreut zu Tisch.

1386. Spargelsalat.

1387. Blumenkohlsalat oder Carviolsalat.

1388. Salat von Hopfensprossen.

Nachdem vom Spargel das Holzige, Häutige abgeschabt und derselbe gewaschen ist, bindet man ihn locker, büscherlweise und kocht ihn eine halbe Stunde, bis die Köpfe weich sind, dann hebt man ihn sorgfältig auf eine Salatschüssel und so, daß die Köpfe einwärts stehen, giebt ihn mit Essig und Oel zu Tisch, der Blumenkohl wird gereinigt, die Haut von den Stengeln abgezogen, im Salzwasser weich gekocht, mit Essig und Oel serviert. Die Hopfensprossen werden rein ausgesucht, geputzt, gewaschen, in Büschel gebunden, im Salzwasser weich gekocht und mit Essig und Oel zu Tisch gegeben.

1389. Rosenkohlsalat.

Man reinigt den Rosenkohl von den äußeren Blättern, wäscht ihn und kocht denselben im Salzwasser weich, giebt ihn in den Seiher, übergießt ihn mit kaltem Wasser und macht ihn mit Essig und Oel an.

1390. Wirsingkohlsalat.

Man schneidet den Wirsing der Länge nach in 8 Teile, kocht ihn im Salzwasser weich, giebt ihn in den Seiher, übergießt ihn mit kaltem Wasser und macht ihn mit gutem Essig und feinem Oel an.

1391. Rot- oder Blaukrautsalat.

Rot- oder Blaukraut schneidet man nudelartig so fein als möglich, salzt es, läßt es eine Zeit lang stehen und macht denselben dann mit Essig und Oel an.

1392. Salat von grünen Bohnen.

Man nehme möglichst zarte, feine Bohnen, ziehe die Fäden sorgfältig ab und schneide dieselben fein länglich; sie werden nun im Salzwasser rasch weich gekocht, dann in einen Seiher gebracht, alsdann mit feingewiegten Zwiebeln, Essig und Oel unter einander gemischt, mit feingeschnittenem Schnittlauch und Estragon bestreut, zu Tisch gegeben.

1393. Salat von dürren Bohnen.

1394. Salat von Linsen.

Man lege die Bohnen oder Linsen über Nacht in kaltes Wasser, und setze sie den anderen Tag mit frischem, gesalzenem Wasser zu, läßt sie langsam weich kochen, dann läßt man sie in gleichem Wasser erkalten, thut sie in einen Seiher, giebt etwas Salz, feingewiegte Zwiebeln, Essig und Oel darunter und serviert sie.

1395. Salat von Tomaten (Paradiesäpfel).

Reife, aber noch feste Tomaten schneidet man einige Stunden vor Verwendung in dünne Scheiben, entfernt die Kerne, bestreut sie mit Salz und macht sie mit Essig und Oel an.

1396. Gemischter Salat.

Endiviensalat, Kartoffelsalat, Kopfsalat, roter Rübensalat, Selleriesalat, Bohnensalat, Gurkensalat, Gartenkressesalat, jede Sorte wird eigens für sich angemacht, alsdann geschmackvoll, den Wechsel der Farben zu einem Stern in die Salatschüssel zusammengestellt, in die Mitte eine Rose von Meerrettig gesetzt, welche man mit einigen feinen Petersilienblättchen ziert.

1397. Ochsenmaulsalat.

Ein Ochsenmaul wird gut gereinigt, mit Salz ausgerieben, gut ausgewaschen, dasselbe wenn nötig, nochmals wiederholt, alsdann mit ein paar Ochsenfüßen 5—6 Stunden im Salzwasser weich gekocht, dann herausgenommen, ausgebeint, in ein Geschirr gelegt mit Brettchen beschwert, den anderen Tag würflig oder nudelartig geschnitten, fein geschnittene Zwiebeln, Salz, etwas Pfeffer, Essig und Oel darübergegeben und untereinander gemengt.

1398. Salat von Krebsschweifen.

Nachdem lebende, große Tafelkrebse schön gewaschen, der Darm ausgezogen, werden sie mit etwas Butter, Salz, Kümmel, Petersilie in ein Kasserole gebracht und mit so viel kochendem Wasser und etwas Wein oder Essig übergossen, daß es darüber geht und dann zugedeckt eine Viertelstunde gekocht, die Schweifchen dann ausgelöst, auf eine Platte geordnet, nachdem werden 2—3 hartgekochte Eigelb durch ein Sieb getrieben, mit etwas französischem Senf, 3—4 Löffel Olivenöl, ein paar Löffel feinen Estragonessig und dem nötigen Salz abgerührt und unter die Krebsschweife gemischt.

1399. Sardellensalat.

Gewaschene, gereinigte und ausgegrätete Sardellen werden in längliche Streifen geschnitten, auf eine Platte geordnet, ein paar Löffel Kappern und feiner Essig und Olivenöl darüber gegossen.

1400. Häringsalat.

Nachdem man den Häring gewaschen, geklopft, die Haut abgezogen, auseinandergeschlitzt, den Rückgrat samt den anderen Gräten herausgelöst, dann schneidet man den Häring in schöne Würfel, giebt feingeschnittene Zwiebeln und Essig und Oel darüber.

1401. Fischsalat.

Von übrig gebliebenem, gebratenem oder gekochtem, aus Haut und Gräten gelöstem Fischfleische macht man gleichmäßige, fingerdicke, viereckige Stückchen, mischt sie mit kalter Senfsauce oder Mayonnaise, häuft sie bergartig in eine Salat=

schüssel, belegt den Rand nach Belieben mit Sardellen, Kappern, Gurken, Eiern und Zitronenscheiben oder mit Aspik.

1402. Schneckensalat.

Nachdem die Schnecken schön gereinigt, werden sie weich gekocht, von Galle und Schleim befreit, in mehrere Salzwasser gelegt, dann durchgeseiht, mit Salz, etwas Pfeffer und fein geschnittenen Zwiebeln bestreut und mit Essig und Oel unter einander mengt.

1403. Fleischsalat.

Uebrig gebliebenes, gekochtes oder gebratenes Fleisch wird würflig oder nudelartig geschnitten, mit Salz, feingeschnittenen Zwiebeln, Essig und Olivenöl untereinander gemengt.

1404. Salat von übrig gebliebenem Wildpret.

Uebrig gebliebenes Wildpret wird schön würflig geschnitten, in die Mitte ein kleiner Stern von hartgekochten Eiern, der Abschluß davon mit Oliven gemacht, auf die eine Seite der Platte eine Rose von Meerrettig, auf die andere Seite mehrere Herzchen vom Kopfsalat garniert, sodann wird Salz, Essig und feinstes Olivenöl gut verklopft, und behutsam über das Wildpret gegeben.

1405. Salat von Geflügel.

Von übrig gebliebenem Geflügel irgendwelcher Art wird das Fleisch abgelöst, dann abgehäutet, fein nudelartig geschnitten, gesalzen, mit Essig und feinstem Oel gemischt, unterdessen schneidet man schönen, gelben Kopfsalat fein nudelartig, mischt ihn leicht mit Salz, Essig und Olivenöl, desgleichen junge, feine Gartenkresse, macht davon in Mitte der Platte einen schönen Kranz, giebt in die kleine Oeffnung den fein nudelartig geschnittenen Kopfsalat leicht und erhöht, nahe am Rand der Platte zieht man kranzförmig den Geflügelsalat und serviert die Platte sofort.

NB. Diese Salate, vom einfachsten bis zum feinsten, können alle mit Kneipp'schem Brennessel-Essig angemacht werden.

Kalte Plättchen.

1406. Sardellen.

Sardellen werden in frisches Wasser gelegt, gewaschen, der Länge nach gespalten, alles unreine beseitigt und schön auf eine kleine Platte geordnet.

1407. Sardellen mit Kappern.

Nachdem die Sardellen wie in letzter Nummer hergerichtet sind, werden dieselben zierlich auf kleine Plättchen geordnet, mit Kappern bestreut, etwas feiner Essig und Olivenöl darüber gegeben.

1408. Sardellen mit Kappern auf andere Art.

Nachdem die Sardellen wie letzte hergerichtet sind, werden sie mit Kappern bestreut, alsdann treibt man durch ein Sieb 1—2 hart gekochte Eigelb darauf und giebt Essig und Oel darüber, das hart gekochte Eiweiß wird ganz fein gewiegt, daraus eine Rose geformt, mit Petersilie besteckt und das Plättchen damit garniert.

1409. Sardellenbrot.

Man schneidet frische Semmeln oder Milchbrot in halbfingerdicke Scheiben, bestreicht sie mit Sardellenbutter, unterdessen werden Sardellen gewässert, gereinigt, ausgegrätet, in feine Streifen geschnitten, schneckenartig darauf gegeben und mit Kappern bestreut.

1410. Sardellenbrot auf andere Art.

Nachdem die Sardellen hergerichtet, in feine Streifen geschnitten sind, schneidet man frische Semmeln oder Milchbrot in halbfingerdicke Scheiben, bestreicht sie mit frischer Butter, belegt sie gitterartig mit feingeschnittenen Sardellen und bestreut sie mit Kappern.

1411. Gebackene Sardellen.

Nachdem die Sardellen hergerichtet, alles Unreine entfernt ist, taucht man sie in Milch oder Bierteig ein und bäckt sie in heißem Schmalz schön gelb, legt sie auf ein kleines Plättchen und garniert sie mit Petersilie.

1412. Sardinen.

Die Sardinen werden samt ihrem Oel auf kleinen Tellern serviert.

1413. Caviar.

Der Caviar wird erhöht auf kleine Teller, mit Zitronen garniert, angerichtet und meistens geröstete Brotschnitten und feingewiegte Zwiebeln mitserviert.

1414. Caviar mit Butterbrot.

Man streicht den Caviar auf geröstete, mit Butter bestrichene Brotschnitten und serviert sie auf kleinen Tellern mit Zitronenscheiben.

1415. Austern.

Die Austern werden mit stumpfem Messer geöffnet und muß dieses Oeffnen sehr sorgfältig geschehen, damit kein Saft verloren geht; man serviert sie mit Zitronenscheiben.

1416. Gebratene Austern mit Oel und Zitronensaft.

Man legt die geöffneten Austern auf den Rost, giebt auf jede ein paar Tropfen feinstes Oel und Zitronensaft, bestreut sie mit feinen Bröseln und läßt sie 5—6 Minuten schnell aufdünsten, alsdann serviert man sie mit Zitronenscheiben.

1417. Austern mit Sardellenbutter.

Auf jede Auster giebt man etwas zerlassene Sardellenbutter, streut Bröseln darüber und läßt sie in heißem Rohr einige Minuten aufkochen.

1418. Schinkenbrötchen.

Man schneidet aus Milchbrot oder Semmeln halbfingerdicke Scheiben, bestreicht sie mit frischer Butter und belegt sie schön mit ganz fein geschnittenem gekochten Schinken.

1419. Schinken auf Kneippbrot.

Kneipp'sches Kraftbrot wird halb fingerdick geschnitten,

mit frischer Butter bestrichen und mit laubdünn geschnittenem Rohschinken belegt.

1420. Salami.

Salami werden laubdünn geschnitten und mit Petersilie geziert zu Tisch gegeben.

1421. Belegtes Brot mit Käse.

Es werden halbfingerdicke Scheiben von Kneippbrot oder Semmeln geschnitten, mit frischer Butter bestrichen und mit ganz fein geschnittenem Schweizer- oder Emmenthaler-Käse belegt.

1422. Wörishofer Promenade-Brötchen.

Aus Kraftbrot werden halbfingerdicke Scheiben geschnitten, gut verrührter Topfen mit Kümmel darauf gestrichen und mit einer zweiten Kraftbrotscheibe bedeckt.

NB. Diese Brötchen eignen sich ihrer nahrhaften, wie kühlend und durststillenden Eigenschaft halber ganz besonders als Reisebrötchen. Sr. Hochw. Herr Prälat Seb. Kneipp bedient sich ausschließlich bei seinen Reisen dieser Brötchen.

1423. Belegtes Brot mit Fleisch (Sandwichs).

Auf geröstete Schnitten von Milchbrot streicht man frische Butter, belegt sie mit ganz feiner, geschnittener geräucherter Ochsenzunge, Schinken und ebenfalls feingeschnittener Gänsebrust, deckt sodann eine mit Butter bestrichene Brotscheibe darüber.

1424. Sandwichs mit Wildgeflügel.

Man giebt auf geröstete Scheiben von Milchbrot ganz laubdünn geschnittenes Brustfleisch von einer gebratenen, kalten Schnepfe und deckt eine butterbestrichene Brotscheibe darüber.

1425. Belegtes Brot mit Liptauer-Käse.

Man giebt auf geröstete Scheiben von Milchbrot ganz fein und dünn geschnittenen Liptauer-Käse, garniert denselben mit Schnittlauch, Zwiebeln, Kümmel, Caviar und Kappern.

1426. Krebsbutter.

25—30 Stück kleinen Krebsen wird der Darm ausgezogen, dann eine Viertelstunde im Salzwasser abgekocht, herausgenommen und mit der Schale und 1/4 Pfund Butter fein ge-

stoßen, alsdann zerläßt man in einem Kasserole $^1/_4$ Pfund Butter und röstet die gestoßenen Krebse darinnen solange, bis die Butter in die Höhe steigt, dann giebt man kochendes Wasser daran, läßt es aufkochen, gießt es dann durch ein Sieb in kaltes Wasser und läßt es solange darin, bis man die Scheibe abheben kann, man thut sie sodann in ein Porzellangeschirr und stellt sie an einen kühlen Ort.

1427. Sardellenbutter.

Gereinigte Sardellen werden ganz fein gestoßen, durch's Sieb getrieben, mit doppelt soviel frischer Butter verrührt und kalt gestellt.

1428. Kräuterbutter (maître-Butter).

Eine Handvoll fein gewiegte Petersilie, etwas Zitronensaft und $^1/_4$ Pfund Butter wird leicht abgerührt und dann kalt gestellt.

Sulzen.

1429. Fleischsulz.

Man giebt in einen gut glasierten Topf 4 gespaltene Schweins- und 6 Kalbsfüße, 1 Pfund ganz abgeschabte Schweinshaut, Schwarte, 2 Kilo mageres Ochsenfleisch, setzt es mit 3 Teilen heller Fleischsuppe, 1 Teil Weißwein und etwas Essig auf's Feuer, es muß ganz gut handhoch über das Fleisch gehen, deckt es jedoch nicht zu, wenn es bereits am Kochen, schäumt man es rein ab, giebt Sellerie, Petersilienwurzeln, gelbe Rüben, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Estragon, Muskatblüte, einige Pfefferkörner, etwas Meerrettig darein und läßt es langsam, es immer wieder abfettend 6 Stunden kochen, nachdem nimmt man die Schwarte heraus, giebt Salz, wenn nötig noch etwas Wein und Essig und läßt es damit noch eine Zeitlang kochen, dann stellt man es eine halbe Stunde bei Seite, seiht selbes alsdann durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel, stellt sie über Nacht in den Keller. Zum Klären entfernt man den anderen Tag mit einem Löffel alles Fett von der Sulze und giebt sie bis auf den Satz in reines Kochgeschirr, mit einigen Eiweiß, dem Saft einer Zitrone und ein paar Löffel kaltem Wasser, so läßt man sie auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren bis zum Kochen kommen, nun stellt man sie gut zugedeckt an einen warmen Ort beiseite, sodann bediene man sich zum Filtrieren der Sulz eines Filtrierbeutels, der oben weit ist und sich nach unten zuspitzt, der jedoch erst in warmes, reines Wasser getaucht wird, wenn die Sulz erkaltet ist, soll selbe so fest sein, daß man sie schneiden kann. Bereits erkaltete, doch noch laufende Sulz verwendet man zu Einsätzen oder Uebersulzen von Fisch, Fleisch oder Geflügel, ganz erkaltet verwendet man sie zu Verzierungen und zu diesem Zwecke kann man sie nach Belieben

färben, rot, von ein paar Tropfen Rotrübenessig, den man unter die lauwarme Sulz mischt, grün von ein paar Tropfen Spinattopfen, gelb mit gebrühten Safran- oder Zwiebelschalen.

1430. Aspik.

Wird ganz wie vorige Nummer bereitet und beendet, nur giebt man in den Sud noch eine alte Henne und ein paar alte Tauben und verwendet anstatt Essig nur Wein.

1431. Fischsulz.

Fischköpfe, Fischabfälle und Fleisch von billigeren Fischen wird mit Zwiebeln, gelben Rüben, Zitronenschalen, Lorbeerblatt, Essig, Weißwein und so viel Wasser, daß es darüber geht, zugesetzt, und kocht es, bis die Köpfe zerfallen, dann giebt man 50 Gramm aufgelöste Gelatine und den Sud eines größeren Fisches dazu, verbessert die Farbe durch Safran, klärt und seiht und beendet sie wie Nr. 1429.

NB. Mit der beschriebenen Fleischsulze Nr. 1429, welche man fein zerhackt und damit Schinken, kaltes Roastbeef, kalten Schweins- und Kalbsbraten, kaltes Geflügel aller Art ziert und garniert. Mit beschriebener Fischsulze Nr. 1431 kann man Fische jeder Art übersulzen, dieselbe muß jedoch noch lauwarm sein, mit kalter, zerhackter Sulze garniert und ziert man die Fische.

Warme und kalte Getränke.

1432. Malzkaffee.

Nachdem Sr. Hochwürden Herr Prälat Seb. Kneipp ganz entschieden Stellung gegen den Bohnenkaffee nimmt, so nehme ich Abstand davon, die Zubereitung desselben zu erklären, als Ersatz hiefür diene der Malzkaffee, der, wenn richtig bereitet, sogar vorzüglich schmeckt.

Man nehme für 6 Tassen 100 Gramm

Kathreiner's Kneipp Malzkaffee,

gebe denselben fein gemahlen in kochendes Wasser, läßt ihn 3 Minuten kochen, seiht ihn durch einen Seiher und serviert ihn.

1433. Erdbeerblätter-Thee.

Im Schatten getrocknete Erdbeerblätter werden mit kochendem Wasser gebrüht, nachdem läßt man selbe zugedeckt eine Zeit lang ziehen, serviert ihn dann nach Belieben mit oder ohne Milch. NB. Dieser Thee ersetzt vollkommen den schwarzen, schädlichen und aufregenden Thee.

1434. Hafer-Cacao.

(Hausen's Casseler Hafer-Cacao.) Man zerdrückt ein Stück Hafer-Cacao ganz fein, rührt ihn mit etwas kaltem Wasser glatt an, gießt mit einer Tasse kochender Milch auf, zuckert nach Belieben.

1435. Hafer-Cacao mit Wasser.

Behandlung die gleiche wie letzte Nummer, nur daß anstatt Milch Wasser verwendet wird.

1436. Vanille-Chocolade.

30 Gramm Chocolade wird in kleine Stückchen gebrochen und mit einer großen Tasse Milch auf's Feuer gegeben, einige

Male aufgekocht, dann abgegossen, die erweichte Chocolade mit einem Löffel kalter Milch und einem Eigelb fein verrührt, die abgegossene Milch wieder darein gegeben und unter beständigem Rühren kochend heiß gemacht, gezuckert, dann mit einem Rahmsprudel schaumig gesprudelt oder ein paar Löffel Schlagrahm daraufgegeben und sofort serviert.

1437. Warmes Bier.

3 Eigelb werden mit einem achtel Liter Rahm gut verrührt, alsdann ein halber Liter Weiß- oder Braunbier daran gegossen, gezuckert, auf's Feuer gegeben, mit dem Schneebesen geschlagen, bis es kochend heiß ist, dann in die Gläser eingefüllt, etwas Eierschnee oder Schlagrahm daraufgegeben.

1438. Warmes Bier auf andere Art.

Ein halber Liter Bier, ein halber Liter Milch wird einzeln für sich auf's Feuer gesetzt, der nötige Zucker dazu gegeben, unterdessen werden 5 Eigelb mit 2 Löffel kalter Milch abgerührt, dann beides zusammen nebst den Eiern sorgsam miteinander vermischt, damit es nicht gerinnt, von den 5 Eiweiß wird steifer Schnee geschlagen, mit etwas Zucker vermischt, oben daraufgegeben und sofort serviert.

1439. Warme Limonade.

Ein halb Pfund Zucker, die feine Schale einer Zitrone wird mit einem Liter Wasser aufgekocht, dann der Saft einer Zitrone daran gedrückt, das ganze durch ein reines Tuch geseiht und heiß serviert.

1440. Kalte Limonade.

Nachdem man eine Zitrone leicht an 180 Gramm Zucker abgerieben, dann 1 Liter Wasser, den Saft von 2 Zitronen darunter gemischt, wird sie in Gläser eingefüllt und serviert.

1441. Maitrank.

Eine Hand voll ausgesuchter Waldmeister, einige Erdbeerblätter werden in eine Porzellanschüssel gelegt, ein halb Pfund Zucker, zweieinhalb Liter Honigwein darüber gegossen, eine Stunde zugedeckt stehen gelassen, dann durch ein reines Tuch geseiht und serviert.

1442. Maitrank auf andere Art.

2 Hände voll ausgesuchter Waldmeister werden in eine Porzellanschüssel gegeben, 1 Pfund Zucker, 2 Liter guten Rheinwein darüber gegossen, eine Stunde zugedeckt stehen gelassen, dann durchgeseiht und serviert.

1443. Birkenwasser.

Um dieses zu bekommen, bohrt man im Frühjahr eine Birke an, setzt eine Röhre ein und leitet so das Wasser in ein Geschirr, in einigen Stunden kann man ein paar Liter bekommen, diese Oeffnung muß mit Holz oder Harz verstopft werden, daß die Birke nicht Schaden leidet, das ist aber ein heilsamer und köstlicher Trank, besonders für Brustleidende.

1444. Himbeerwasser.

Ein viertel Liter reines Brunnenwasser, 3 Löffel Himbeersaft, den Saft einer halben Zitrone und nach Belieben etwas Zucker, ist ein kühlender Trunk.

1445. Himbeerwasser von frischen Himbeeren.

Frische Himbeeren werden gepreßt, zu einem halben Liter Wasser giebt man den Saft einer halben Zitrone, ein halbes Gläschen ausgepreßten Saft, etwas Zucker und stellt es eine Zeit lang kalt.

1446. Erdbeerwasser.

Erfährt ganz gleiche Behandlung.

1447. Johannisbeerwasser.

Man zerdrückt 1 Pfund frische Johannisbeeren, giebt $1\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 150 Gramm Zucker daran, läßt sie eine Zeit lang stehen, seiht sie durch und stellt sie eine Zeit lang kalt. Dieses Getränk ist sehr durststillend.

1448. Berberitzen-Limonade.

Ein halb Liter frisches Brunnenwasser wird mit 5 Löffel dick eingekochtem Berberitzensaft und Zucker nach Belieben gemischt.

1449. Hollunder-Limonade.

1450. Wachholderbeer-Limonade.

Erfahren gleiche Zubereitung wie Nr. 1448.

1451. Glühwein aus Honigwein.

Man nehme einen Liter Honigwein (beste Bezugsquelle Gustav Sigle, Feuerbach bei Stuttgart), 100 Gramm Zucker und etwas feine Zitronenschale, mache selben kochend heiß und serviere ihn sofort.

1452. Glühwein.

$^{1}/_{2}$ Liter guter Rotwein wird mit 100 Gramm Zucker und etwas Zitronen- und Zimmtschale kochend heiß gemacht.

1453. Wein-Punsch.

Ein Pfund Zucker wird nebst feiner Zitronenschale in eine Schüssel gegeben, mit $^{1}/_{4}$ Liter Rum begossen und zugedeckt stehen gelassen, unterdessen werden 2 Liter Honigwein kochend gemacht und in den Zucker gegeben, alsdann der Saft von 3 Zitronen und 3 Orangen durchgeseiht und daran gethan und dann sofort serviert.

1454. Rotwein-Punsch.

Ein Pfund Zucker wird an 3 Orangen leicht abgerieben und in eine Schüssel gegeben, sodann gießt man etwas siedendes Wasser darüber, drückt den Saft der 3 Orangen durch ein Tuch daran, alsdann gießt man $^{5}/_{4}$ Liter guten, kochend heißen Rotwein, $^{1}/_{2}$ Liter kochendes Wasser und noch ein großes Glas Arac daran.

1455. Grog.

Man gebe in ein Schoppenglas 30 Gramm Zucker und darauf kochendes Wasser, dann 3 Löffel Rum und serviere ihn sofort.

1456. Grog.

Man gebe in ein Schoppenglas 40 Gramm Zucker, gieße darauf leichten, schwarzen Thee oder Erdbeerblätterthee und gebe darauf 4 Löffel Rum.

1457. Wasser von Wachholdersprossen.

Junge Wachholdersprossen werden mit frischem Brunnenwasser 25 Minuten gekocht, nach Belieben gezuckert, kalt gestellt und mit oder ohne Zitronensaft getrunken.

1458. Wasser von Tannensprossen.

Dieselben werden eine gute halbe Stunde gekocht, das Wasser gleicht an Farbe dem Rotwein, es wird etwas gezuckert, mit ein paar Tropfen Zitronensaft gemischt und kalt gestellt. Letzte zwei Nummern sind nicht nur durststillend und angenehm zu trinken, sondern auch sehr blutreinigend.

1459. Fenchelmilch.

Man gebe auf eine Tasse kochende Milch eine Messerspitze pulverisierten Fenchel, kocht sie ein paarmal damit auf und serviert sie. Ist ein empfehlenswertes Frühstück für Magenleidende.

1460. Kümmelmilch.

Man gebe in 1/4 Liter kochende Milch einen Kaffeelöffel voll Kümmel, koche dieselbe 10 Minuten lang, seihe sie durch und serviere sie.

1461. Malzkaffee in Milch gekocht.

Man gebe in einen halben Liter kochende Milch 35 Gramm gemahlenen Malzkaffee, koche denselben einigemal auf, seihe ihn durch und serviere ihn sofort; er ist dick und goldgelb wie Rahmkaffee.

1462. Topfenwasser.

Frisch bereiteter Topfen wird durchgeseiht, das Wasser in Gläser eingefüllt, kalt gestellt und dann serviert.

1463. Molken- oder Schottenwasser.

Molken oder Schotten, in allen Käsereien oder Sennereien erhältlich, wird in Gläser eingefüllt, warm oder kalt getrunken.

1464. Salbei in Milch gekocht.

Man gebe in einen halben Liter Milch 2—3 Salbeiblätter, welche man zuvor ganz fein wiegt, ein paarmal aufkocht, dann durchseiht und serviert.

Vom Zucker.

1465. Geläuterter, geklärter Zucker.

½ Liter Wasser wird mit einem halben Eiweiß in einer Messingpfanne mit einer Schneerute tüchtig geschlagen, alsdann ein Pfund feinster, klein gemachter Hutzucker dazu gegeben, dann bei Seite gestellt, bis der Zucker zergangen ist, und darnach auf's Feuer setzt und aufgekocht, wenn der Zucker steigt, wird er mit etwas kaltem Wasser abgeschreckt und so oft er steigt, das Gleiche wiederholt, alsdann wird das Eiweiß, in welches sich das Unreine vom Zucker gesetzt hat, mit dem Messingschaumlöffel abgenommen, der Zucker langsam fortgekocht und abgeschäumt, bis er klar ist, darnach gießt man denselben durch ein naßgemachtes, reines Tuch.

1466. Zucker zum Breitlauf.

Nachdem der geläuterte Zucker wieder in eine Messingpfanne gegeben und solange gekocht ist, daß, wenn man den Schaumlöffel in die Höhe hält, der zuletzt daran hängende Tropfen breit herunter fällt. Falls man den zum Breitlauf gekochten Zucker zum Einmachen der Früchte verwendet, darf kein Eiweiß zum Klären genommen werden.

1467. Zucker zum Faden.

Kocht derselbe noch ein paar Augenblicke weiter und man hält einen eingetauchten Löffel in die Höhe, so wird sich ein Faden ziehen.

1468. Zucker zur Perle.

Kocht er noch einen Augenblick länger und taucht man einen Löffel ein, so wird sich am Faden eine Perle bilden.

1469. Zucker zum Bruch.

Nachdem man den zur Perle gekochten Zucker noch 8 bis 10 Minuten länger kocht, wird der Schaumlöffel herausgenommen, alsdann steckt man einen kleinen Kochlöffelstiel in

kaltes Wasser, nimmt ihn heraus, taucht ihn in den Zucker und rasch wieder in das Wasser, alsdann probiert man beim Abziehen vom Stiel, ob er krachend bricht, dann hat er den Grad des Bruches erreicht.

1470. Zucker zum Karamel.

Nachdem der Zucker noch ein paar Momente fortkocht, bekommt er ein schönes, rotbraunes Aussehen, und so ist der Grad des Karamels erreicht. Das Kasserole muß alsdann, um das Dunklerwerden zu verhüten, sogleich in kaltes Wasser getaucht werden.

1471. Gebrannter Zucker (Zucker-Jus).

Man giebt 100 Gramm gestoßenen Zucker in eine eiserne Pfanne und läßt ihn unter beständigem Rühren so lange, bis er dunkelbraun geworden und ein blauer Rauch in die Höhe steigt, kochen, wo er dann mit frischem Wasser sofort abgelöscht und fein verkocht wird; man verwendet ihn meistens zum Färben von Saucen und Suppen.

1472. Zitronenzucker.

1473. Orangenzucker.

Man nehme hiezu ganz feste, gesunde Zitronen oder Orangen, reibe Zucker nach Bedarf daran ab, alsdann gebe man den abgeriebenen Zucker in ein weißes Papier, legt es an einen warmen Ort zum Trocknen, stoßt selben fein und bewahrt ihn zum Gebrauche an einem trockenen Orte.

1474. Vanille-Zucker.

100 Gramm Zucker werden mit einem Stangerl Vanille ganz fein gestoßen, alsdann in einem Glase gut zugebunden und aufbewahrt.

Glasuren.

1475. Zuckerglasur oder Eis.

Um den Torten oder feinem Backwerk ein feines Ansehen zu geben, überzieht man die Oberfläche mit Glasur; auf diese Glasur kann man nach Belieben mit Spritzglasur mittels einer Papierdüte verschiedene Zeichnungen garnieren, oder mit eingekochten Früchten verzieren.

1476. Kalte Glasur.

Ein viertel Pfund trockener Staubzucker wird mit Zitronensaft und etwas Wasser dick fließend angerührt, alsdann mit einem feinen Tortenmesser über die Torten gestrichen und in abgekühltem Rohre getrocknet, vorsichtig, daß sie keine Sprünge und Blasen bekommt.

1477. Orangen-Glasur.

1478. Rum-Glasur.

1479. Maraskino-Glasur.

Behandlung wie Nummer 1476, nur daß anstatt Zitronensaft ein paar Löffel Rum oder Maraskino verwendet werden.

1480. Warme Glasur.

Man rührt 1/2 Pfund trockenen Staubzucker in einer Messingpfanne auf dem Feuer solange, bis er heiß ist, dann gießt man etwas kochendes Wasser dazu, daß er sich auflöst und dickfließend wird, mischt etwas Zitronensaft darunter, glasiert damit die Torte und trocknet sie in abgekühltem Rohr.

1481. Orangen-Glasur.

1482. Maraskino-Glasur.

1483. Rum-Glasur.

Behandlung genau wie Nr. 1480.

1484. Gekochte Chokolade-Glasur.

Man rührt 70 Gramm Vanille-Chokolade mit etwas Wasser fein ab, giebt 1/4 Pfund Zucker, 3—4 Löffel Wasser dazu und läßt es unter fleißigem Rühren kochen, bis sich Fäden ziehen, alsdann nimmt man es vom Feuer, rührt es noch ein wenig ab, streicht es dann messerrückendick über die Torte und trocknet sie in ganz abgekühltem Rohr.

1485. Früchten-Glasur.

Man feuchtet 1/2 Pfund Zucker mit Erdbeerensaft an, läßt ihn eine Viertelstunde stehen, nachdem er ganz aufgelöst ist, wird er bei ganz schwachem Feuer erwärmt, sodann werden die Torten damit überzogen und in abgekühltem Rohr getrocknet.

1486. Himbeer-Glasur.

1487. Johannisbeer-Glasur.

1488. Aprikosen-Glasur.

1489. Pfirsich-Glasur.

Erfahren ganz gleiche Behandlung wie Nr. 1485.

1490. Marmorierte Glasur.

Man rührt 1/4 Pfund Staubzucker mit 2 Löffel Wasser glatt an, den man über schwachem Feuer erwärmt, die Hälfte Glasur streicht man gleich über die Torte, die andere Hälfte färbt man mit aufgeweichter Chokolade braun und giebt mit einem kleinen Löffel das Braune darüber, dann fährt man mit einem feinen Messer darüber, wodurch es marmoriert wird, und trocknet sie in ganz abgekühltem Rohr.

1491. Spritzglasur.

1/2 Pfund trockener Staubzucker wird in einer Schüssel mit 2 Eiweiß und ein paar Tropfen Zitronensaft eine leichte Stunde immer nach einer Seite gerührt, bis sie ganz dick und fein sind; man giebt gewöhnlich 1—2 Tropfen Holzessig darein, dieselbe wird in kleine Papierdüten gefüllt und Torten oder anderes feines Backwerk damit garniert, Zeichnungen

nach Belieben. Da die Glasur schnell vertrocknet, soll sie mit einem feuchten Tuche bedeckt werden.

1492. Rote Spritzglasur.

In beschriebene Spritzglasur Nr. 1491 gebe man einige Tropfen aufgelöste Cochenille.

1493. Gelbe Spritzglasur.

In Spritzglasur Nr. 1491 gebe man einige Tropfen aufgelöste Safranblüte, bis sie eine schöne Farbe hat.

1494. Grüne Spritzglasur.

In Spritzglasur Nr. 1491 gebe man einige Tropfen Spinattopfen, bis sie schön grün ist.

1495. Chokoladeglasur.

120 Gramm feine Vanille-Chokolade wird mit etwas Wasser aufgelöst, mit Staubzucker vermengt und mit etwas Eiweiß zu einer dicken Spritzglasur abgerührt.

Vom Beizen, Einpöckeln und Räuchern.

1496. Wildpret einzubeizen.

Wildpret einzubeizen ist nur bei alten, zähen Tieren zu empfehlen, junges, zartes Fleisch hingegen verliert dadurch seine guten Säfte; anderes, in kleine Stücke geteiltes Fleisch kann man Wildpret ähnlich machen, wenn man es in steinernes oder irdenes Geschirr legt, und die Beize daran giebt, wo man Wildpretabfälle gekocht hat, die Beize soll täglich frisch aufgekocht und kalt wieder darüber gegeben werden, dabei ist sehr zu beachten, daß das eingebeizte Fleisch mit einem irdenen oder Holzdeckel beschwert ist, damit die Beize darüber steht.

NB. Besser und neuer als das Einbeizen ist das Fleisch mit kochender Beize zu übergießen, damit erkalten zu lassen und dann sofort damit zu dünsten.

1497. Beize.

Ein Teil Wasser, ebensoviel Essig und gleichviel Weißwein wird mit ein paar Zwiebeln, gelbe Rüben, Lauch, Zitronenschalen, Lorbeerblatt, Sellerie, Petersilienwurzeln, Wachholderbeeren, Salbei, Estragon, ein kleines Zweigerl frisches Tannenreis, zusammen eine halbe Stunde gekocht, und über Fleisch oder Wildpret gegeben und beschwert.

1498. Beize auf andere Art.

Man nimmt 1 Teil Essig, 2 Teile Rotwein, Wachholderbeeren, ein Zweiglein Tannennadeln, Basilikum, Rosmarin, Salbei und Chalotten, kocht alles zusammen eine halbe Stunde und giebt es nachdem darüber, über Wildpret oder Fleisch und beschwert es.

1499. Trockene Beize (Marinade).

Man nimmt die zur Beize geschnittenen Wurzeln, mischt sie mit ein paar Löffel feinstem Oel, etwas Essig, Zitronensaft oder Wein, man wendet das Fleisch in dieser Marinade

um, schlägt es in ein mit Essig bespritztes Tuch ein, läßt es ein paar Tage liegen, es verliert so weniger Saft und Kraft, wie in der Beize.

1500. Pöckelfleisch.

Schweinefleisch, Rindfleisch wird gewöhnlich in 2 bis 3 Pfund schwere Stücke geschnitten, es muß ganz frisch geschlachtet, jedoch vollkommen erkaltet sein, es wird mit Salz, fein gewiegten Kräutern, als: Lorbeerblätter, Salbei, Majoran, Zwiebeln, Wachholderbeeren eingerieben, dann dicht in eine Presse gelegt, mit Salz bestreut und gut beschwert. Sollte es in ein paar Tagen keine Brühe haben, muß man Salzwasser daran gießen, in längstens 14 Tagen ist das Fleisch durchgebeizt, es kann dann gekocht oder geräuchert werden.

1501. Rauchfleisch.

Das Fleisch muß frisch geschlachtet und vollständig erkaltet sein, man reibt es auf allen Seiten mit Salz ein, alsdann wird der Boden der Presse mit Salz bestreut, das Fleisch dicht neben einander gelegt, daß kein leerer Raum bleibt und so wird eine Lage auf die andere gelegt, mit Brettchen bedeckt, gut gepreßt und beschwert; nach ein paar Tagen wird nachgesehen, ob das Fleisch Brühe gezogen hat, ist dieses nicht der Fall, muß Salzwasser gekocht werden und erkaltet darüber gegeben; kleine Stückchen sind in 14 Tagen schon durchgepöckelt, Schinken mit 15 bis 18 Pfund schwer brauchen 4 Wochen und müssen fleißig umgewendet werden. Das zum Räuchern bestimmte Fleisch trocknet man ab und macht an jedes Stück eine Schlinge von starker Schnur, sodann hängt man sie nicht zu nahe an einander in gewöhnlichen Kamin oder in eine Rauchkammer; der beste Rauch ist der von Wachholderreis. Kleinere Stücke brauchen 4 bis 5 Tage, mittlere Schinken 3 Wochen, große Schinken 4 Wochen.

1502. Geräucherte Zungen.

Die Zungen werden genau wie vorige Nummer eingesalzen und jeden Tag umgekehrt, nach 8 bis 10 Tagen werden sie ganz durchgebeizt sein und kommen dann 12 bis 14 Tage in Rauch.

Füllen oder Farce.

1503. Rindsfarce.

Ein halb Pfund rohes Filet oder Lenden wird mit 50 Gramm Speck durch die Fleischmaschine getrieben, unterdessen werden Zwiebel oder Chalotten und ein paar Sardellen fein gewiegt, etwas süßer und saurer Rahm darunter gemischt und nach Belieben etwas fein gewiegte Zitronenschale darunter gegeben.

1504. Kalbfleisch=Farce.

Ein halb Pfund rohes Kalbfleisch vom Schlegel wird durch eine Fleischmaschine getrieben, ebenso 1/4 Pfund Speck, unterdessen werden 3 abgeschälte Semmel mit Rahm befeuchtet, mit etwas Ochsenmark, Chalotten, Trüffeln abgedämpft und alles zusammen mit 3 bis 4 Eigelb und dem nötigen Salz gemischt.

1505. Schinkenfülle.

Zu einer Kalbsbrust nimmt man 1/4 Pfund fein gewiegten Schinken, 3 Kochlöffel Brösel, mit Rahm angefeuchtet, 4 Eier, ein paar Löffel feine, in Butter gelb geröstete Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch und etwas Salz, sodann wird alles unter einander gemischt und die Brust damit gefüllt.

1506. Geflügel=Farce.

Brustfleisch von Poulard oder Kapaun wird fein gestoßen, mit etwas Salz, 80 Gramm Krebsbutter, 2—3 Eigelb und etwas saurem Rahm vermischt.

1507. Trüffel=Farce.

Man schält die Trüffeln und schneidet sie fein, giebt Speck, Chalotten, fein geschnittene Gansleber, das nötige Salz dazu und verwendet sie für Geflügel.

1508. Austern-Farce.

Man stoßt oder wiegt 6 Hühnerlebern ganz fein, giebt fein gewiegten Speck, Petersilie, Sardellen, Salz dazu und mischt 6—8 Austern darunter.

1509. Austern-Farce auf andere Art.

12 Austern werden aus den Schalen gelöst, dann mit etwas Bröseln, feinem Schnittlauch, fein gewiegter Petersilie und einem Stückchen Butter geröstet, man giebt das nötige Salz dazu und füllt damit Poulards, Kapaun oder Indian.

1510. Krebs-Farce.

Zwei geschälte Semmel werden mit Rahm befeuchtet, mit Petersilie, mit Schnittlauch und Krebsbutter abgedämpft, dann ausgekühlt, mit 3 Eigelb abgerührt, das nötige Salz nebst 12 fein gewiegten Krebsschweifchen und den steifen Schnee der 3 Eiweiß darunter gemischt; damit werden Hühner, Kapaun oder Indian gefüllt.

Anhang.

1511. Brennessel-Essig.

Man nimmt ein kleines Weinfäßchen mit zirka 20—25 Liter oder ein irdenes Geschirr, giebt zerschnittene, saure Aepfel, Apfelschalen, dann 1—2 Pfund getrocknete, fein geschnittene Brennesseln, füllt das Faß halb voll, alsdann wird mit warmem Wasser aufgegossen, so daß nur noch ein Raum bleibt für einige Liter sauren Wein oder Honigwein. Das Faß oder der Topf wird mit starkem Papier überbunden, mit einer Nadel viele kleine Löchchen gemacht und an einen gleichmäßig warmen Ort gestellt, öfters durcheinander gemischt und mit Wein aufgefüllt; nach 6—8 Wochen ist der Essig fertig, alsdann wird er rein abgegossen, in ein reines Faß oder in Flaschen eingefüllt, ganz leicht verkorkt und so hält er sich jahrelang.

1512. Wein-Essig.

Guten Wein-Essig auf einfache Art zu machen, kocht man ein halb Pfund große Weinbeeren mit einem halben Liter starkem Weinessig, 70 Gramm Zucker und giebt sie dann lauwarm in eine 3—4 Liter haltende weithalsige starke Flasche, welche man mit Papier oder einer Zwiebel leicht verdeckt; wenn dieser Essig recht sauer ist, giebt man einen halben Liter Wein dazu und fährt so fort, bis die Flasche voll ist; dann nimmt man zum Gebrauche eine kleine Flasche voll heraus und ersetzt das Herausgenommene immer wieder mit Wein. So hat man 1—2 Jahre lang starken Essig, derselbe bleibt stets klar und hell.

1513. Estragon=Essig.

Die Blätter werden von den Stengeln befreit, in eine Flasche gegeben und mit gutem Weinessig bereits voll gefüllt; man bedeckt die Flasche mit einer Zwiebel, und zwar so, daß die auswachsende Seite der Zwiebel in den Essig schaut; man läßt ihn 6—8 Wochen stehen; ehe man den Essig abseiht, ist es gut, wenn man in jede Flasche einen Löffel feinstes Olivenöl giebt.

1514. Himbeer=Essig.

Zu 5 Litern ausgesuchten, frischen Himbeeren giebt man ebensoviel Liter guten Weinessig in eine weithalsige Flasche, füllt sie jedoch nicht ganz voll, bindet sie mit Papier zu und stellt die Flasche 3—4 Wochen an die Sonne, seiht ihn sodann, füllt ihn in kleine Flaschen und giebt in jede derselben einen Löffel feinstes Oel.

1515. Französischer Senf.

80 Gramm gewässerte, ausgegrätete Sardellen, ein paar Löffel Kappern, ein paar Chalotten werden fein gewiegt, dann 80 Gramm französisches Senfmehl mit kochendem Wein angebrüht und fein verrührt, alsdann das Gewiegte daran gegeben, einige Löffel feines Oel und so viel Estragon=Essig, bis der Senf die gehörige Dicke hat; nun rührt man selben noch gut ab und füllt ihn in die Senftöpfe ein.

1516. Deutscher Senf.

Ein Liter Wein, ein Liter Weinessig, etwas Zucker, ein Stückchen Zimmt, eine Zwiebel wird zusammen so lange gekocht, bis es zur Hälfte eingesotten; damit werden 60 Gramm braunes und 60 Gramm gelbes Senfmehl lange und fein abgerührt, Zwiebel und Zimmt entfernt und der Senf in die Töpfe eingefüllt.

1517. Sauerkraut einzumachen.

Feste, schöne Krautköpfe werden von den äußeren Blättern und den Dorschen befreit, sodann fein eingehobelt; auf einen Korb Kraut rechnet man eine Hand voll Salz, nach Belieben etwas Kümmel, Wachholderbeeren, Weintrauben, ein paar zerschnittene Aepfel, dieselben geben dem Kraut einen

sehr feinen Geschmack. Stande, Faß oder Kübel, worin das Kraut kommt, müssen vorher rein ausgebrüht, der Boden dicht mit schönen Krautblättern belegt werden, worauf man das Kraut einfüllt und nach jedem Korbe voll gesalzen wird. Dasselbe muß immer fest mit einem Stößel eingestoßen werden, bevor wieder eine frische Lage Kraut darauf kommt und so fährt man fort, bis das Geschirr bereits voll ist, alsdann bedeckt man selbes mit reinen Krautblättern, einem reinen Tuche und einem genau passenden Deckel, den man mit großen Steinen beschwert; nach ein paar Tagen muß schon das Wasser darüber stehen. Sollte das nicht der Fall sein, müßte leichtes Salzwasser gekocht, und erkaltet darüber gegossen werden. Nach 5—6 Wochen wird das Kraut schon fertig sein; oben werden dann die Krautblätter entfernt, das Tuch und das Faß oben gereinigt, das oberste Kraut weggenommen und wieder mit reinem Tuch und Deckel bedeckt und beschwert. Es muß sehr rein gehalten, Steine wie Tuch wöchentlich zweimal gewaschen werden, dann hält sich das Kraut gut, bis es wieder frisches giebt.

1518. Salzgurken.

Halb ausgewachsene Gurken legt man einen Tag lang in frisches Wasser, trocknet sie dann gut ab, giebt in ein Fäßchen oder in einen Steintopf, dessen Boden mit Traubenblättern belegt ist, eine Lage hinein, giebt Lorbeerblätter, Estragon und etwas zerschnittenen Meerrettig darauf, dann wieder eine Lage Gurken, und so fährt man fort, bis das Gefäß voll ist; dann giebt man gekochtes, leichtes Salzwasser, das man auskühlt, darauf, dann werden sie gut zugemacht. So läßt man sie einige Tage stehen, bis sie in Gährung sind, dann stellt man sie in den Keller und kehrt am Anfang das Fäßchen jeden Tag, später jede Woche einmal um. Wenn die Flüssigkeit eingetrocknet ist, füllt man etwas Wasser nach.

1519. Essiggurken.

Man schneidet die Stiele und Spitzen von den kleinsten, jungen, frisch vom Garten kommenden Gurken ab, wäscht selbe in kaltem Wasser, giebt sie dann in eine Schüssel, thut eine Hand voll Salz darüber und läßt sie über Nacht stehen, den

anderen Tag wird das Wasser abgegossen, dieselben getrocknet und lagenweise in einen Topf eingelegt, immer Lorbeerblätter, Essig, Meerrettig dazwischen gebend. Unterdessen macht man Weinessig kochend, schäumt ihn immerwährend ab, alsdann gießt man ihn kochend über die Gurken, daß sie damit bedeckt sind. So verfährt man 3—4 Tage nach einander, sie werden am besten mit einem Stück Schiefer bedeckt, und gut zugebunden aufbewahrt.

1520. Gebackene Petersilie.

Die von den gröbsten Stielen befreiten Petersilien werden rein gewaschen und, nachdem sie abgelaufen, in heißes Schmalz gegeben, einen Moment rösch gebacken, mit etwas Salz bestreut und über gebackene Hühner, Fleisch, Koteletten oder Fische gelegt.

1521. Spinat-Topfen.

Ein Kilo frischer, schöner Spinat wird rein gewaschen, von den Stengeln gestreift, fein gewiegt oder gestoßen, durch ein Tuch gepreßt, man stellt ihn alsdann in einer Kasserole auf den Herd und läßt ihn unter beständigem Rühren zusammen gehen; auf ein Sieb gegeben, läßt man das Wasser davon ablaufen und füllt den Topfen in ein Glas.

1522. Eiweiß zu Schnee zu schlagen.

Man bediene sich nur guter, frischer Eier, die man im Sommer kalt, womöglich einige Zeit auf Eis stellt, dann leicht aufklopft, das Weiße sorgfältig in eine Schüssel, besser in einen Schneekessel giebt und mit einem Schneebesen schlägt, bis er ganz fein und steif geworden ist; er soll womöglich gleich verbraucht werden, da er durch langes Stehen gerinnen möchte.

1523. Auflösen und Klären der Hausenblase.

Aechte Hausenblase, daran erkennend, daß sie silberweiß, durchsichtig und aufgelöst geruchlos ist, für klare Sulzen der Gelatine vorzuziehen, wird, in ein nötiges Quantum verteilt, in kleine Stücke zerrissen, gewaschen, mit lauem Wasser nebst einigen Tropfen Zitronensaft in einen reinen Topf gegeben und über Nacht an einen warmen Ort gestellt; man kocht sie

alsdann, in siedendes Wasser gestellt, langsam von einer Seite 4—5 Stunden, wobei man sie öfters umrührt und abschäumt, ziemlich einkocht und dann durch ein reines, nasses Tuch in eine Porzellanschüssel gießt und verwendet.

1524. Auflösen und Klären der Gelatine.

Die Gelatine wird viel häufiger wie Hausenblase zu Sulzen und Crêmen verwendet, weil sie bedeutend billiger als jene und doch sehr gut ist, das nötige Quantum wird gewaschen, wenn möglich über Nacht oder doch einige Stunden in kaltes Wasser gelegt, dann in eine Messingpfanne gegeben, frisches Wasser darauf gegossen, langsam aufgelöst und bei Seite gestellt; man läßt sie nicht kochend werden, weil sie sonst leimartig riecht; für Crême giebt man sie während des Abkühlens dazu, für klare Saftsulzen muß man selbe wie Aspic mit Eiweiß und Zitronensaft klären.

1525. Spicken.

Um spicken zu können, bedarf man einer Spicknadel und eines gesalzenen oder geräucherten Speckes, der fest und zäh sein soll, daß er beim Durchziehen nicht bricht, man schneidet ihn nach Bedarf für Wildpret, Rehe, Hasen ganz dünn, nudelartig, für Filet ebenfalls ganz dünn; man setzt sie so schön gleichmäßig, wie der Gärtner seine Pflanzen; durch dieses schöne Spicken bekommt das Fleisch ein schönes Aussehen und wird zudem viel feiner und saftiger.

1526. Durchziehen.

Zum Durchziehen von Rinds=Saftbraten, Rindsstoffat 2c. 2c. schneidet man den Speck halb fingerlang und halb fingerdick, durchsticht mit einem spitzigen Messer das Fleisch schief ein und schiebt durch diese Oeffnung den gesalzenen Speck hinein, vorsichtig, daß die Oeffnung nicht zu groß ist, damit kein Saft vom Fleische verloren geht. Diese Braten werden dadurch alle saftig und vorzüglich.

1527. Abstechen, Rupfen, Flammieren, Ausnehmen und Dressieren des Geflügels.

Hühnern, Enten, Gänsen biegt man den Hals zurück und schneidet diesen mit einem scharfen Messer nahe beim Kopf

ganz durch, läßt sie dann gut verbluten, rupft sie sofort trocken, so lange sie noch warm sind und flammiert sie über Spiritus; zum Ausnehmen der Eingeweide macht man vom Steiß seitwärts einen Schnitt, nimmt die Gedärme, sowie Magen und Leber heraus, wobei man sorgfältig darauf zu achten hat, daß die Galle nicht zerdrückt wird, welche man sofort ablöst und alles Grüne beseitigt; man schneidet den Magen auf, beseitigt die gelbe Haut, die Füße löst man unter dem Kniegelenke ab, den Kropf und die Gurgel zieht man beim Halsschnitt heraus, man sticht die Augen aus und schneidet beim Steiße das Darmende aus; bei größerem Geflügel löst man den Hals mit Kopf ganz weg und heftet alsdann die Halshaut auf den Rücken. Während man mit der linken Hand die Gans oder die Ente hält, schiebt man die Schlegerl gegen den Leib hinauf und durchsticht sie mit einem feinen Holzspießchen, damit sie voll und schön daliegen.

NB. Das Geflügel wird jetzt alles trocken gerupft, weil durch das Brühen zu viel Kraft verloren geht. Wildgeflügel darf gar nie gebrüht werden, weil der ganze Wildgeschmack verloren ginge; es wird trocken gerupft und über Spiritus flammiert.

Vom Tranchieren.

1528. Rindfleisch zu tranchieren.

Zum Tranchieren sind einige recht scharfe, dünne und starke Tranchiermesser und große, zweizackige Tranchiergabeln notwendig; das Fleisch soll weich, aber ja nicht zu weich gekocht, gedünstet oder gebraten sein, dasselbe muß über den Faden in schöne, zwei Messerrücken dicke Scheiben geschnitten sein, diese werden mit der Tranchiergabel auf eine Platte geordnet, daß das Fett oben zu stehen kommt und so aussieht, als ob es ein ganzes Stück wäre; es wird alsdann mit heißer Bouillon übergossen, mit Petersilie verziert und zu Tisch gegeben.

1529. Kalbs- oder Schweinsschlegel zu tranchieren.

Die Knochen werden vor dem Braten ausgelöst, die

Schlegel alsdann in schöne, breite, zwei Messerrücken dicke Scheiben geschnitten und zierlich auf die Platte geordnet.

1530. Gefüllte Kalbsbrust zu tranchieren.

Dieselbe muß mit einem sehr scharfen Messer geschnitten werden, damit die Fülle nicht zerfällt.

1531. Nierenbraten zu tranchieren.

Man löst die Nieren heraus, schneidet sie in schöne Scheiben, dann teilt man die Rippen, legt sie schön auf eine Platte und giebt auf jede Scheibe ein Stückchen Nieren darauf.

1532. Roastbeef zu tranchieren.

Dasselbe schneidet man mit einem scharfen Messer in zwei Messerrücken dicke Scheiben, setzt sie auf die Platte wieder zu einem Ganzen zusammen, sorgsam, daß nicht zu viel Saft verloren geht.

1533. Filetbraten zu tranchieren.

Denselben schneidet man ebenfalls in feine, etwas schiefe Scheiben und setzt sie auf die Platte zu einem Ganzen zusammen und garniert es nach Belieben.

1534. Rehschlegel zu tranchieren.

Wird schön über den Faden in zwei Messerrücken dicke und drei bis vier Finger breite, gleichmäßige Scheiben geschnitten und schön auf der Platte zusammen geschoben.

1535. Hammelschlegel zu tranchieren.

Wird wie letzterer tranchiert und auf die Platte gegeben.

1536. Rehziemer zu tranchieren.

Man löst mit einem feinen Messer das Fleisch genau vom Rücken ab, schneidet es in schöne, schiefe Scheiben, das Gerippe des Ziemers giebt man auf eine warme Platte, legt die schön tranchierten Scheiben genau so auf das Gerippe des Ziemers, so daß letzteres wieder ein Ganzes bildet, begießt ihn dann mit etwas feiner, pikanter Sauce und garniert ihn nach Belieben.

1537. Hasen zu tranchieren.

Man löst die Schenkel ab, teilt sie in drei Stücke, den Ziemer tranchiert man wie den Rehziemer.

1538. Hühner zu tranchieren.

Hühner teilt man in 4 bis 6 Teile und richtet sie schön, etwas erhöht auf eine Platte an.

1539. Tauben zu tranchieren.

Tauben werden wie die Hühner, jedoch nur in 4 Teile tranchiert und mit Petersilie verziert, auf die Platte gegeben.

1540. Capaun zu tranchieren.

Wird in 8—10 Stücke geteilt, mit schöner Gartenkresse garniert, etwas erhöht auf eine warme Platte angerichtet.

1541. Indian zu tranchieren.

Man schneidet zuerst den Kopf ab, dann werden die Schenkel losgelöst, alsdann löst man die Flügel im Gelenke und teilt sie; nachdem zerlegt man den Rücken, das Brustfleisch wird der Länge nach abgelöst, in schöne feine Scheiben geschnitten, oben auf die Platte geordnet und mit Petersilie verziert.

1542. Enten zu tranchieren.

Die Ente wird in 6 Stücke geteilt und auf eine warme Platte gegeben.

1543. Gans zu tranchieren.

Schenkel, Füße werden abgelöst, geteilt, das Brustfleisch von dem Gerippe gelöst, in sehr feine Scheiben geschnitten und oben erhöht auf die Platte gesetzt und mit Petersilie geziert.

1544. Fasan zu tranchieren.

Wird wie der Indian tranchiert, nur schneidet man ihn in kleine Stücke.

1545. Rebhuhn zu tranchieren.

1546. Schnepfen zu tranchieren.

Werden meistens in 6 Teile tranchiert.

1547. Backschmalz öfters zu gebrauchen.

Nachdem man mit dem Backen fertig ist, gießt man das heiße Schmalz in einen Topf oder Hafen mit heißem Wasser, man rührt es öfters um, wo sich dann alles Unreine zu Boden setzt und das Schmalz nach völligem Erkalten ganz rein ist; alsdann nimmt man die feste Scheibe aus dem Wasser, beseitigt von der unteren Seite alles Rauhe und kann selbes wie vorher verwendet werden.

1548. Nicht ganz frisches Fleisch zu verbessern.

Man gebe ein paar Körnchen doppeltübermangansaures Kali in frisches Wasser, wodurch es rosa gefärbt wird, darinnen wird das Fleisch gewaschen, schnell durch ein paar reine Wasser gezogen, es verliert sofort den üblen Geruch und kann verwendet werden. Sehr zu empfehlen ist in solchen Fällen, eine glühende Holzkohle mitzukochen.

1549. Kneipp'sche Suppenpulver aus Kräutern.

Man nimmt Spitzwegerich, legt ihn an einen schattigen Ort, trocknet und dörrt ihn so lange, bis man ihn mit den Fingern verreiben kann, dann giebt man ihn in einen Mörser, stoßt ihn zu feinem Pulver, füllt ihn in Gläser und verkorkt ihn gut. Bei Gebrauch nehme man eine Messerspitze voll.

1550. Suppenpulver aus Breitwegerich.

1551. Suppenpulver aus Salbei.

1552. Suppenpulver aus Brennessel.

1553. Suppenpulver aus Waldmeister.

1554. Suppenpulver aus Tausendguldenkraut.

1555. Suppenpulver aus Eichenlaub.

1556. Suppenpulver aus Erdbeerblättern.

1557. Suppenpulver aus Löwenzahn.

1558. Suppenpulver aus Sauerampfer.

Behandlung sämtlicher angeführten Kräuter genau wie Nummer 1549. Es ist entschieden ratsam, anstatt anderer schädlicher Gewürze, jeden Tag abwechselnd eine Messerspitze

voll eines der erwähnten Suppenpulver zu verwenden, wodurch die Suppe nicht nur sehr schmackhaft, sondern auch sehr gesundheitsfördernd wird. (Aus dem Vortrage Seiner Hochwürden Herrn Prälaten Kneipp vom 19. Februar 1897), abgehalten im Kur-Salon Haggenmiller in Wörishofen.

1559. Knochenmehl als bestempfohlenes Suppenpulver.

Man nehme einen gesunden Knochen, reinige ihn sorgfältig von den etwa noch daran haftenden Fleischteilen und werfe ihn in ein kräftiges Holzfeuer; darin läßt man ihn so lange, etwa eine halbe Stunde, liegen, bis er schwarz, d. h. zur Kohle verbrannt ist, sodann nimmt man ihn heraus und zerstößt ihn in einem Mörser zu feinem Pulver. So erhält man schwarzes Knochenmehl; um weißes Knochenpulver zu erlangen, läßt man den Knochen so lange im Feuer, bis er Weißglühhitze erreicht hat. Diese Knochenmehle, das schwarze sowohl, als auch das weiße, sind vollständig geschmack- und geruchlos; sie enthalten jedoch die zur Knochenbildung wichtigen Stoffe, Kalk und Schwefel. Allen schwächlichen Menschen, besonders Bleichsüchtigen zu empfehlen. (Laut Vortrag vom 18. Februar 1897).

1560. Mandelmilch.

Ein Viertelpfund süße Mandeln werden abgezogen, in einem Mörser fein zerstoßen, sodann 1 Liter Wasser, Zucker nach Belieben daran gegeben, dann durch eine reine, nasse Serviette gewunden und serviert.

1561. Eichenrinden-Thee.

Man löst die feine Rinde von jungen Zweigen ab, trocknet dieselbe und bewahrt sie in einem gut verkorkten Glase auf; will man Thee davon bereiten, so nimmt man etwas von der getrockneten Rinde, gießt Wasser darauf und läßt sie über Nacht stehen; den anderen Tag kocht man sie 20 Minuten. Dieser Thee kann für Magenleidende nicht genug empfohlen werden; er reinigt, heilt Magengeschwüre und zieht zusammen.

Speisezettel

für

ganz einfachen Kneipp'schen Mittagstisch,
für gut bürgerlichen und ganz feinen Mittagstisch.

1.

Haferbrennsuppe,
Kneipp'sche Krautnudeln,
Aepfel und Schwarzbrot.

2.

Krautsuppe,
Gebratene Topfennudeln mit Löwenzahnsalat.

3.

Riebelesuppe,
Krautstrudel,
Topfenkäse mit Schrottbrot.

4.

Hafergrützensuppe,
grüne Maultaschen,
Obst mit Kneippbrot.

5.

Löwenzahnsuppe,
Krautpautzen.

6.

Sauerampfersuppe,
Topfenfleckerl.

7.

Brotsuppe,
gebratene Krautspatzerl,
Obst mit Kneippbrot.

8.

Kraftsuppe,
gebrühter Schmarren aus Naturmehl mit Kressesalat.

9.

Brennesselsuppe,
gebratene Schupfnudeln mit Kraut oder Salat.

10.

Kornsuppe,
Topfenwürste mit Ackersalat,
Obst mit Schrottbrot.

11.

Waldmeistersuppe,
bayerische Knödel mit Kraut,
Topfen mit Brot.

12.

Erbsensuppe,
Oberländer Kässpatzen.

13.

Breit- oder Spitzwegerichsuppe,
Getrocknete Nudeln mit Zwetschgen.

14.

Linsensuppe,
gebratene Krautnudeln,
Obst mit Kneippbrot.

15.

Hirn-, Butternockerl- oder Löwenzahnsuppe,
garniertes Rindfleisch,
Rehrücken oder Rehschlegel mit gemischtem Salat und Compot,
Alexanderkuchen oder Sandtorte.

16.

Braune Suppe mit Risotto und Hühnerleber
oder Waldmeistersuppe,
Rindsbraten mit Bratkartoffeln und Maccaroni,
Mandelauflauf oder Nudelpudding.

17.

Hirnsuppe oder Sauerampfersuppe,
gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffeln und Löwenzahnsalat
und Apfelkompot,
Chocolade- oder Reispudding.

18.

Leberspätzerlsuppe oder Kraftsuppe,
Persianerbraten mit gemischtem Salat, Wiener Apfelstrudel
oder Topfenkuchen von mürbem Butterteig.

19.

Omelettensuppe oder Brennesselsuppe,
Kaiserschlegel mit Bratkartoffeln und Salat,
saurer Rahmkuchen oder Schwammpudding.

20.

Fisch- oder Erbsensuppe,
Brennessel-Spinat mit Ei,
Fischkotelette mit ausgestochenen Kartoffeln und Löwenzahnsalat,
Semmelpudding mit Honigwein-Château oder Tapiokaauflauf.

21.

Leberkonsommé oder H-O-Suppe,
Sauerbraten mit Kartoffelknödel,
Chocolade-Crêmekuchen oder Hasenohren mit Compot oder Saft.

22.

Markschöberlsuppe oder Krautsuppe,
Rindfleisch mit Löwenzahnspinat und Salbeisauce, gefüllte junge Gans mit Kastanien, mit Kartoffel- und Endiviensalat,
Apfelkücherl oder Tabaksrollen.

23.

Leberknödel-, Karviol- oder Kartoffelsuppe,
Tomatenschlegel mit Risotto und Kartoffel-Püree,
Brandstrauben mit Obstsaft.

24.

Gebackene Griesnockerl-, Wirsing- oder Haferbrennsuppe,
gedünsteter Tafelspitz mit Trüffeln und Champignon,
Beilage: Bandelnudeln und grüne Bohnen, Kneippbrotpudding mit Hagebuttensauce.

25.

Schinkenkonsommé, St. Julien oder Brotsuppe,
Wienerschnitzel mit gemischtem Salat und Compot,
Weinschnitten aus Honigwein oder Topfenstrudel.

26.

Bier- oder Weinsuppe,
Spargeln mit Butter,
gebratener, gespickter Hecht mit Kartoffeln,
Dampfnudeln mit Vanillesauce oder Buchteln mit Kirschen.

27.

Gebackene Erbsen- oder Salbeischöberlsuppe,
gedünstete Schweinskotelette mit Sauerkraut,
Wein- oder Griesauflauf mit Compot.

28.

Schinkenknödel- oder Waldmeisterknödelsuppe,
Huchen mit Butter und Kartoffeln,
Filetbraten garniert,
Prinzregentenkücherl.

29.

Grüne Krapfen- oder Grünkernsuppe,
Kalbsfricandeau mit Reisrand,
Kaiserknopf.

30.

Kaiserschöberl- oder Kornsuppe,
Saftbraten mit Champignon,
Beilage: Kartoffelnudeln,
grüne Erbsen und Carotten,
Wickelroulade oder Bisquittroulade.

31.

Krebssuppe oder Kraftsuppe,
Tomatenschnitzel mit Kranz vom Butterteig,
Topfenwürste oder Wiener Faschingskrapfen.

32.

Nudelsuppe oder Körbelkrautsuppe,
Esterházybraten mit Maccaroni, gerösteten Kartoffeln
und Löwenzahnsalat,
Auflauf mit Erdbeeren oder Zitronenauflauf.

33.

Grüne Erbsensuppe oder Brennsuppe,
Salat mit Ei,
Forelle blau mit Butter und Kartoffeln,
Erdbeerstrudel oder Salzburger Nockerl.

34.

Butternockerlsuppe oder Brotsuppe,
Marinebraten oder Hammelbraten mit Wirsingrouladen,
Bohnensalat oder Gurkensalat,
Erdbeerkuchen.

35.

Bisquittschöberl- oder Sauerampfersuppe,
Rindfleisch garniert und Waldmeister- oder Kappernsauce,
Auerhahn gebraten mit gemischtem Salat oder Compot,
Erdbeertorte oder Erdbeeren mit Schlagrahm.

36.

Schmarollenklößchensuppe oder Löwenzahnknödelsuppe,
gespickte Kalbsnuß mit Kartoffelpüree,
Birkhuhn mit gemischtem Salat und Compot,
Schneeberg mit frischen Erdbeeren.

37.

Markklößchensuppe oder Waldmeisterknödelsuppe,
Roastbeef garniert und Rhabarbarcompot,
Kirschen- oder Heidelbeerkuchen.

38.

Griesnockerl- oder Mangoldsuppe,
Schweinscaree mit Sauerkraut und Erbsenpüree,
Kirschenpudding oder Heidelbeerstrudel.

39.

Schinkenstrudelsuppe oder Hafergrützensuppe mit Tomaten,
Filetbraten mit gefüllten Kohlrabi und Nockerln,
Erdbeercrême oder Scheiterhaufen mit Kirschen.

40.

Süßrahmsuppe oder Milchkraftsuppe,
Spargeln mit Buttersauce,
Forelle im Salzwasser gekocht mit Butter und Kartoffeln,
Schaumrollen von Butterteig mit Erdbeerschlagrahm.

41.

Lebernockerl- oder Brennsuppe,
Pariserschnitzel mit Rosen- oder Blumenkohl und Kressesalat und Rhabarbercompot,
Kirschenkuchen mit Schwarzbrottortenmasse.

42.

Fleischschöberl- oder Spinatsuppe,
Wurzenbraten oder Hammel-Cotelette mit Weißkrautrouladen und Pommes sauté,
Himbeerkuchen oder Erdbeerstrudel.

43.

Reissuppe mit Huhn,
Wirsing mit Ei,
Schnitzel à la Holnstein mit Kopfsalat,
Schneeballen oder Erdbeergefrorenes.

44.

Butternockerl mit Schnee oder Wirsingsuppe,
Wörishofer Kraftbraten mit Madeira, Champignon und Trüffeln
mit Pommes frites und gemischtem Salat,
Kaiserpudding oder Griespoupeton mit Früchten.

45.

Hirnschöberl- oder Gerstenschleimsuppe,
Kaiserkotelette mit gefülltem Krautskopf,
Mandelkren und Kopfsalat,
Himbeer- oder Topfenkuchen vom Bröselteig.

46.

Krebssuppe oder Endiviensuppe,
Rumsteak am Rost gebraten mit mâitre-Butter,
Pommes frites und Krautsalat,
Johannisbeerkuchen oder Brandnudeln mit Saft.

47.

Linsensuppe oder Kräutersuppe,
Rheinsalm gebraten mit Kartoffeln,
Scheiterhaufen mit Aepfeln oder Kirschen.

48.

Briesen- oder Eiergerstensuppe,
Kalbsrouladen mit Wirsing und Carotten oder Blaukraut und
gerösteten Kartoffeln,
Heidelbeerkuchen oder verzogene Kücherl mit Kirschencompot.

49.

Mark-consommé oder Traufsuppe,
Rindsstoffat mit gefüllten Tomaten,
Backhuhn mit gemischtem Salat und Compot,
Tutti-frutti-Gefrorenes.

50.

Eierkäs- oder gebackene Erbsensuppe,
Mokturtle-Ragout mit Reisrand und gebackenem Carviol,
Entenbraten mit Endiviensalat,
Zwetschgenknödel oder Apfelkuchen von mürbem Teig oder Rhabarberkuchen.

51.

Geigenmehlklößchen oder gelbe Rübensuppe,
Gansleber mit Madeira und grüne Bohnen,
Huhn gebraten mit Kopfsalat und Compot,
Aprikosengefrorenes,
Waffeln.

52.

Krebs- oder Wildpretsuppe
Pastetenhaus mit Hühner,
Filet sauté garniert,
Schnepfen gebraten mit Compot und Salat,
Prinzregententorte,
Früchten- oder Vanillegefrorenes,
Kleinkonfekt.

53.

Pot ou feu petite marmite,
Rebhuhn mit Blau- oder Sauerkraut und Apfelkompot,
Schneeballen oder Chocoladecrême,
Crême, Kleinkonfekt, Obst, Käse.

54.

Schwammklößchen oder Spitzwegerichstrudel,
Matrosenbraten mit Schotten, Gurken- oder Rotrübensalat,
gefüllter, junger Indian mit Kopfsalat und gemischtem Compot,
Erdbeerbavesen oder Hollunderküchel,
Kleinkonfekt und Käse.

55.

Schinkenstrudel oder Griessuppe,
Mokturtle-Ragout in offener Butterpastete,
Schweinsschlegel gebraten, garniert mit Kneipp'schen Krautnudeln,
Rostbeaf mit Pommes frites und Weichselcompot,
junge Gans gebraten oder Kapaun mit Kopfsalat und Preißelbeeren,
Zwetschgen-, Aprikosen- oder Pfirsichkuchen von Blätter- oder mürbem Butterteig,
Kleinkonfekt und Käse.

56.

Gefüllte Pfannenkuchensuppe mit Fleisch oder Grünzeug,
Kalbsfricassée in offener Butterpastete,
gebratene Wildente mit Apfelcompot,
gebackene Zwetschgen oder Windnudeln mit Saft,
Vanillecrême,
Kleinkonfekt.

57.

Nudelsuppe oder Wollsuppe,
Hecht oder Huchen blau mit Kartoffeln, oder Ochsenzunge mit Madeirasauce und Kranz von Butterteig,
gebratener Fasan mit gemischtem Compot,
Königs- oder Herzogstorte, Kaffeecrême oder Obstgefrorenes,
Kleinkonfekt, Käse.

58.

Braune Suppe mit Risotto und Hühnerleber oder Endiviensuppe,
Gedünstete, gespickte Kalbsherzen mit saurem Rahm und Madeira, mit Farce gefüllten Lenden, grünen Bohnen, Gurken- und Rosenkohlsalat,
Backhuhn oder Poulard gebraten mit Compot,
Meringues oder spanische Windtorte,
Hobelspäne mit Saft oder Compot,
Kleinkonfekt, Käse.

59.

Fleisch-Consommé oder Löwenzahnsuppe,
Rehschlegel mit Butterteigpasteten,
spanischer Reis oder Apfelküchel,
Kleinkonfekt, Käse.

60.

Carviol- oder Wirsingsuppe,
Hasenbraten mit Nockerl,
Bratkartoffel und Selleriesalat,
Topfenwürste oder Wiener Apfelstrudel,
Kleinkonfekt, Käse.

61.

Marknockerl oder H-O-Suppe,
Kümmelfleisch mit Sauerkraut,
Rehrücken mit grünen Bohnen und Apfelkren, (Meerrettig).
Brombeerstrudel oder Hasenohren mit Saft,
Kleinkonfekt, Käse.

62.

Brätnockerl- oder Salatsuppe,
Hackbraten mit Kartoffelpüree, Gurken- und rote Rübensalat,
Wildgans gebraten mit Pfirsichcompot,
Rahmstrudel oder Haselnußtorte,
Kleinkonfekt, Käse.

63.

Milz- oder Selleriesuppe,
Falsche Austern mit Fisch,
Sardellenbraten mit Nockerl, gebackenem Carviol und grünen Bohnen,
Kapaun gebraten mit Salat und Compot,
Omelette soufflée oder Wickelroulade,
Kleinkonfekt, Obst.

64.

Bayerische Knödel mit brauner Bouillon oder Kraftsuppe,
Hachée von Wildpret mit gebackenen Croutonen,
Gans- oder Entenbraten mit Endiviensalat und Preißelbeeren,
Maraskino-Crême oder Gefrorenes,
Waffeln, Obst und Kleinkonfekt.

65.

Leberknödel- oder Löwenzahn-Consommé,
Majonnaise von Hecht oder Blaufelchen,
Persianerbraten garniert mit gefüllten Tomaten und gefüllten Kohlraben,
Poulard oder Indian gebraten mit Kompot und Salat,
Schneeballen oder Apfelkuchen von Schwarzbrot,
Kleinkonfekt, Käse.

66.

Sauerampferstrudel mit brauner Suppe oder Bohnensuppe,
falsche Austern mit Hühner,
Châteaubriand mit Pommes frites und Weißkraut oder Wirsingroulade,
gefüllte Tauben mit Salat und Compot,
böhmische Dalken,
Weincrême, Kleinkonfekt,
Obst und Käse.

67.

Erbsensuppe mit Pfannenkuchen oder Brotsuppe,
Pastetenhaus mit Wildpret,
Kaiserkotelette mit Reisrand und Tomatensauce,
Filetbraten mit Madeira,
Trüffeln mit Champignon,
Beilage: Grüne Erbsen und grüne Bohnen,
Hühner- oder Entenbraten mit Salat und Compot,
Tutti frutti-Gefrorenes oder Chocoladecrême und Waffeln,
Kleinkonfekt.

68.

Austern mit Zitrone,
braune Suppe mit Hühnerflügel und Leberkonsommé,
Rheinsalm mit Butter,
Roastbeef garniert,
Gansleber mit Trüffelsauce,
Indian oder Capaun mit Apfelcompot und gemischtem Salat,
Herzogstorte, Wienertorte, Obst, Vanillegefrorenes, Hohlhippen,
Käse.

69.

Mocturtle oder Hirnconsommé,
Rindfleisch garniert mit gefülltem Krautskopf und gefüllten
Tomaten, mit Rotrübensalat und Essiggurken,
gedünstete Schweinskotelette mit bayerischen Rüben,
Rehbraten oder Kaiserfilet mit Butterteigpastetchen,
Gansbraten mit Compot und Endiviensalat,
Punsch- oder Wienertorte,
Ananas- oder Aprikosengefrorenes,
Kleinkonfekt, Käse.

70.

Frische Austern mit Zitronen, oder Caviar mit geröstetem Brot,
feinste Butter- und Lebernockerl mit Schnee und brauner
Bouillon,
Rheinsalm gebraten in Butter oder Olivenöl,
Entrecôts mit Pommes frites,
Kalbsrouladen mit Rosen- oder Blumenkohl,
Rehziemer gebraten mit Makaroni ongratin,
Fasan gebraten mit Salat und Compot,
Königstorte, Linzertorte,
gemischtes Gefrorenes,
Kleinkonfekt, Obst,
Käse.

71.

Fasten-Essen.

Gekochte Krebse,
Fischsuppe mit Champignon,
Rheinsalm mit Hollondaise und Kartoffeln,
Spargeln mit Butter oder Spinat mit Ei,
gespickter, gebratener Hecht mit Salat,
Dampfnudeln mit Vanillesauce oder Wiener Faschingskrapfen,
Meringues oder spanische Windtorte,
Erdbeer- oder Pfirsichgefrorenes mit Waffeln,
Obst, Käse.

72.

Falsche Austern oder Fischmayonnaise, oder Forelle mit Aspik,
Weinsuppe,
Froschschenkel gebacken, oder gebackene Blaufelchen mit Salat,
Rahm- oder Topfenstrudel,
Chocoladetorte oder Rhabarberkuchen,
Vanillegefrorenes,
Kleinkonfekt, Käse,
Obst.

73.

Abendessen (Souper).

Kraft-, Hafergrütze- oder Grünkernsuppe,
fricassiertes Kalbfleisch,
Kalbsbriese, Kalbshirn in einer offenen Butterteigpastete,
Rehfilet mit Makaroni und Bratkartoffeln,
Wildente mit Krautsalat und Apfelcompot,
Omelette soufflée.

74.

Fasten-Abendessen.

Fisch-, Erbsen- oder Biersuppe,
Gesulzter Fisch oder Fischmajonnaise,
Backfisch mit Salat,
Apfelstrudel,
Arnold's Kraftzwiebacktorte,
Kleinkonfekt.

Kaltes Buffet

bei Bällen 2c.

Zwei Platten Fisch-Majonnaise oder gesulzte Forellen, verzierter Schinken mit Aspik, geräucherte Ochsenzunge mit Kreen (Meerrettig), Gansleberwürste und Salami mit Aspik, Rehbraten, Capaun oder Indian mit Aspik, Sardellen-, Caviarbrötchen, Sandwichs mit gebratener Schnepfe, Sandwichs mit Liptauer Käse, Wörishofer Promenadebrötchen, zwei Schüsseln gemischter Salat, eine Schüssel Apfelcompot, eine Schüssel gemischtes Compot, gesulzte Vanille- und Chocoladecrême, Johannisbeer- und Himbeersulzen, Königs- und Herzogstorte, Linzertorte, Aprikosen-, Pfirsich- und Erdbeerkuchen, Kaiserkrapferl, Herzogskrapferl, Mandelbusserl, Bröselbretzeln, Schaumkonfekt und Punschschnitten. Klare, braune Kraftbrühe wird auf einem Rechou warm gehalten und in Tassen serviert.

Verschiedene Weine und Biere auf Nebenbuffets, Limonaden, Mandelmilch, Erdbeerblätterthee, Punsch, Grog, Glühwein aus Honigwein, Honigwein, Honigwein-Champagner, zu empfehlen von der Firma **Gustav Sigle, Feuerbach** bei Stuttgart.

Angabe
über
Gemüse, Fleisch, Geflügel, Wildpret und Fische.

Grüne Gemüse

sind am besten direkt vom Garten, weil sie durch längeres Aufbewahren an Farbe und Geschmack verlieren; dieselben müssen gut und vorsichtig ausgelesen und gereinigt werden.

Ochsenfleisch:

Ochsen- oder Rindfleisch soll schön rot und das Fett weiß sein; bei älteren Tieren ist die Farbe dunkler, das Fleisch trocken und das Fett gelb.

Kalbfleisch:

Am besten von 4—5 Wochen alten Kälbern; es soll ein ganz weißes Aussehen haben.

Schweinefleisch

ist nur von jungen Tieren gut; beste Zeit vom Oktober bis März.

Hammelfleisch

ist ebenfalls nur von jungen Tieren gut und verwendbar, am besten vom Juli bis Dezember.

Lammfleisch:

Am besten von 3—6 Monate alten Tieren.

Gans, Ente:

Am feinsten vom August an bis Februar.

Indian: Herbst bis Februar.
Poulard, Capaun: vom Oktober bis Februar.
Reh: Juli bis Februar.
Hasen: September bis Neujahr.
Rebhuhn, Haselhuhn: Herbst.
Schnepfe: Herbst.
Fasan: Oktober bis Januar.
Birkhuhn, (Spielhahn), Auerhahn: April und Mai.
Wildente: von Juli bis Februar.
Wildgans: Herbst.
Krebse: Mai bis September.
Austern: Winter.
Schnecken: Winter.
Frösche: Frühjahr.
Fische: nur außer der Laichzeit.
Forellen sind am besten: Mai, Juni, Juli.

Inhaltsverzeichnis.

Suppen.

Gemüse.

Saucen.

Gesalzene Mehlspeisen und Beilagen.

Rindfleisch.

Eingemachtes oder Ragouts.

Fische.

Braten.

Eier.

Warme, süße Mehlspeisen.

Schmalzbackereien.

Crême.

Süße Geléen (Sulzen).

Hefenbackwerk.

Teige.

Kuchen.

Torten.

Kleines Backwerk.

Gefrorenes.

Obstgefrorenes.

Obst-Gelée.

Marmeladen.

Obstsäfte.

Eingemachte Früchte.

Compote.

In Dunst gekochte Früchte.

Salate.

Kalte Plättchen.

Sulzen.

Warme und kalte Getränke.

Vom Zucker.

Glasuren.

Vom Beizen, Einpöckeln und Räuchern.

Füllen oder Farce.

Anhang.

Warnung!

Ungeachtet meiner wiederholten Bitten, Proteste und Warnungen fahren viele Leute fort, den von ihnen hergestellten Getreide-, beziehungsweise Malzkaffee mit meinem Namen oder als „nach dem System Kneipp hergestellt“, „von Pfarrer Kneipp empfohlen“ und ähnlich zu bezeichnen.“

Ich erkläre jede derartige Warenbezeichnung als einen Missbrauch meines Namens.

In meinem Buche „So sollt ihr leben!“ habe ich im Jahre 1889 wohl gesagt, wie man früher, namentlich auf dem Lande Malzkaffee zu machen pflegte, beziehungsweise Gerste oder Malz röstete, aber ich habe kein System aufgestellt, dessen Anwendung auch zur Benützung meines Namens zum Zwecke der Anpreisung von Waren berechtigen würde.

Ich habe einzig und allein der Gesellschaft Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken in München, deren Fabrikation ich vom Anfang an verfolgt und deren Produkt ich als das Beste erkannt habe, das Recht gegeben, meinen Namen, mein Bild und meine Unterschrift zur Bezeichnung ihres Malzkaffees zu gebrauchen. Ich habe mich davon überzeugt, dass ihr Malzkaffee, infolge des von ihr erfundenen Fabrikationsverfahrens den so vielen Leuten unangenehmen, süsslichen Malzgeschmack verloren und dagegen den beliebten Geschmack des Bohnenkaffees angenommen hat, ohne jedoch dessen gesundheitsschädliche Eigenschaften zu besitzen. Deshalb halte ich Kathreiner's Malzkaffee für den besten Ersatz des Bohnenkaffees.

Ich kann und werde fortan nicht mehr dulden, dass andere Firmen meinen Namen, in welcher Art dies immer sei, zur Bezeichnung oder Anpreisung ihrer Waaren benützen.

Wörishofen, am 2. Juni 1896.

(gez.) **S. Kneipp**, Pf.

An Stelle des keinen Nährwert enthaltenden Kaffee's oder Thee's sollten Erwachsene, Gesunde u. Kranke, körperlich oder geistig hart arbeitende, insbesondere **Magenleidende, Nervöse, Blutarme**

Hausen's

Kasseler Hafer-Kakao

genießen. Derselbe wird von ca. 10,000 deutschen und ausländischen Ärzten bei Magen- und Darmerkrankungen mit bestem Erfolge angewandt und ist nur allein ächt, wenn mit Schutzmarke **„Bienenkorb“** versehen.

Er sättigt, kräftigt, erhöht die Lebensenergie und bewirkt bei fortdauerndem Genuß wesentliche Zunahme des Körpergewichts.

Man hüte sich vor Nachahmungen, welche lose oder in anderer Packung in den Handel kommen.

Der **Kasseler Hafer-Kakao** wird nur in Kartons (à 27 Würfel) ca. 40—50 Tassen in Staniol à 1 Mk. in **Apotheken, Drogen- und besseren Kolonialwarengeschäften** verkauft, wo nicht erhältlich, liefern wir von 6 Karton an franko.

Kasseler Hafer-Kakao-Fabrik

Hausen & Co., Kassel.

Schmackhafte Zubereitung v. Hausen's Kasseler-Hafer-Kakao:

Bei der Zubereitung zerdrückt man die Würfel, verrührt sie mit kaltem Wasser, daß sich keine Klümpchen bilden, schüttet den Kakao in siedende Milch oder Wasser, derselbe kann jedoch auch kalt aufgestellt werden und läßt ihn unter beständigem Rühren einige Minuten kochen, längeres Kochen, ca. 5 Minuten, erhöht den Wohlgeschmack. Mit einem Ei oder Eigelb verrührt, schmeckt er vorzüglich. Man süße den sämig gekochten Kakao nach Belieben. Auch kann derselbe zu Puddingen und Cremen verwendet werden.

Jeder, dem seine und seiner Familie Gesundheit lieb und wert ist, abonniere auf die

Kneipp-Blätter.

Zeitschrift für arzneilose Heilmethode und naturgemäße Lebensweise.

Zugleich offizielles Organ des Zentral-Kneipp-Vereins in Wörishofen.

Jährlich erscheinen 26 Nummern, wovon jede 24 bis 28 Seiten stark ist.

Einziges Organ,

welches die Kneipp'sche Heilmethode **rein** und **unverfälscht** vertritt. **Dem Redakteur stehen die hervorragendsten Kneipp-Aerzte und ein auserwählter Kranz von Anhängern des berühmten Wasser-Apostels von Wörishofen — Damen und Herren aller Stände — als Mitarbeiter zur Seite.**

Die „**Kneipp-Blätter**" sind

über die ganze Welt verbreitet

und **bei arm und reich** ein **sehr willkommener Ratgeber und Wegweiser.** Jeder Abonnent erhält in dieser Zeitschrift auf Wunsch

unentgeltlichen ärztlichen Rat in Krankheitsfällen.

Der niedrige Preis — halbjährlich — bei den bayerischen Postanstalten *M* **1.25**; bei der deutschen Reichspost *M* **1.50**; in Oesterreich **75 kr.** ö. W. (ohne Zustellgebühr); direkt von der Expedition bezogen halbjährlich mit Porto *M* **1.64 = 99 kr.** ö. W.; im Ausland *M.* **1.90** — **ermöglicht auch Minderbemittelten** deren Anschaffung. Abonnementsbestellungen nehmen jederzeit alle Buchhandlungen und Postanstalten entgegen. Probenummern überallhin **kostenfrei** durch die unterzeichnete Verlagshandlung.

Jeder Interessent, der uns seine genaue Adresse einsendet, erhält die „Kneipp-Blätter" auf Wunsch **einen Monat lang kostenlos** in's Haus gesendet.

Buchhandlung L. Auer in Donauwörth

(Bayern).

Die

Blumen- und Obsthandlung

von

Oskar Mehner,

Filiale der Handelsgärtnerei Gebr. Neubronner, Neu-Ulm, Hofl.

Wörishofen

am neuen Postweg neben Museum Artis

empfiehlt stets **frische Blumen, Bouquets** und **Kränze, blühende Topfpflanzen.**

Als Spezialität: Semper viver-Bouquets. Alle Arten **Alpenblumen** als: **Alpenrosen, Alpenveilchen, Edelweiß** und **Steinfedern** u. s. w.

Sämmtliche Kneipp'sche Thee und Samen.

Die Kräuter sind vom Kräutersammler A. Riedle und stehen unter Kontrolle Sr. Hochw. Herrn Prälaten Kneipp.

Spitzwegerichsaft mit Honig eingekocht, **Tannenzapfensaft, Spitzwegerichbonbons** u. s. w. für Lungenkranke und Blutarme, von Sr. Hochw. Hrn. Präl. Kneipp bestens empfohlen.

Ferner beste Sorten **Tafelobst** je nach Jahreszeit.



A. Binzer,

Anerkannt älteste u. leistungsfähigste **Sandalen-** und

Schuhwaaren-Fabrikation

Wörishofen

Poststrasse 38 1/3.

Gegründet 1889.

Versandt nach allen Ländern.

En gros — Export — En detail.

Gasthof zur Krone, Wörishofen.

*Inhab.: **Frau E. Steingraber.***

Best renommierter Gasthof. — Hübsche, geräumige Fremdenzimmer mit vorzüglichen Betten.

Vorzügliche Küche, Ausschank v. ff. Lagerbier, Reine Weine.

Civile Preise. — Freundliche Bedienung.

☞ **Eigenes Fuhrwerk im Hause.** ☜

Haggenmiller, Agathe,

Die Wörishofer Küche Kochbuch im Sinne Kneippś, erprobt und verfaßt auf Grund beinahe 10jähriger, diesbezüglich praktischer Erfahrungen, nach den Vorträgen und Vorschriften Sr. Hochwürden Herrn Prälaten Sebastian Kneipp

Wörishofen 1897